

KENWOOD

KAP40.000GY

TYPE: KHC29/KHC29A Food Processor
and Citrus Juicer Attachment

Instructions

Istruzioni

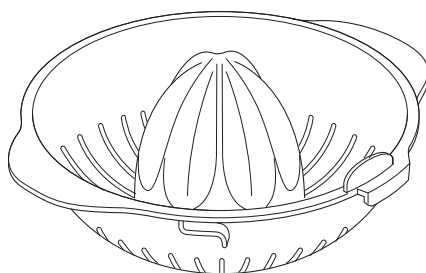
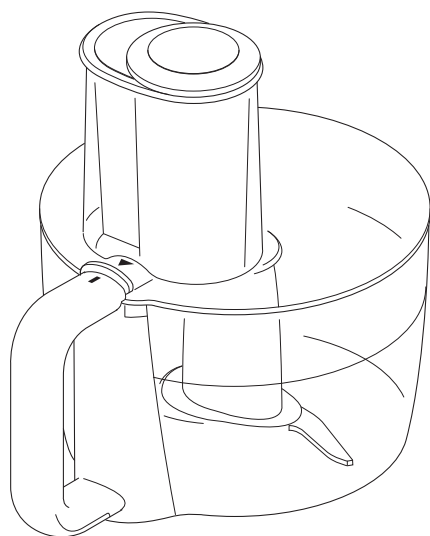
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

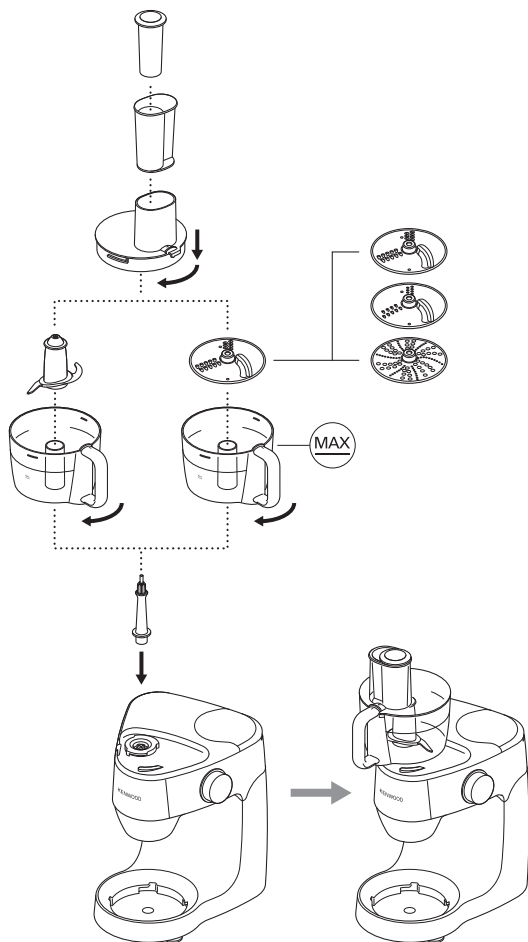
Instruções



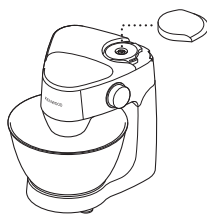
English	2 - 5
Nederlands	6 -9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	49 - 53
Magyar	53 - 56
Polski	57 - 60
Ελληνικά	61 - 65
Русский	65 - 69
Қазақша	70 - 73
Slovenčina	74 - 77
Українська	78 - 81
Eesti	82 - 85
Lietuvių	86 - 89
Latviešu	90 - 93
عربي	٩٧ - ٩٤



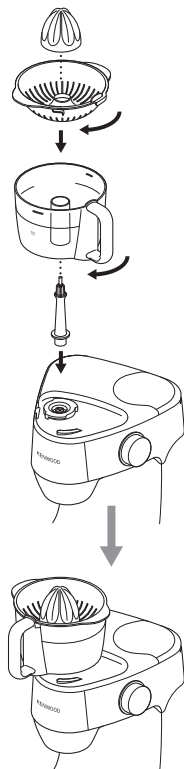
A



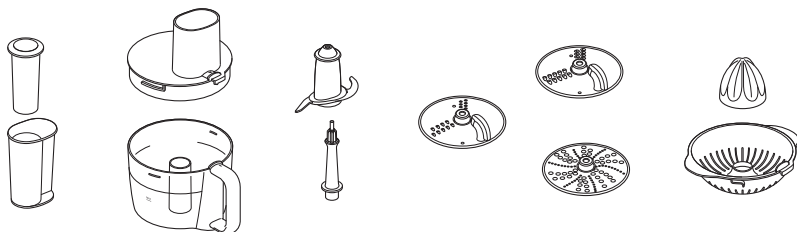
B



C



D



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug: before fitting or removing the attachment; after and when not in use; and before cleaning.
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the bowl or before processing.
- Keep hands and utensils out of the food processor bowl whilst connected to the power supply.
- The knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **When slicing/grating do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the food processor bowl switch off and wait until the blade or discs have completely stopped.
- Do not use the lid to operate the food processor, always use the speed control.

Cleaning

Refer to Illustrations **D**

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- **Handle the blades and discs with care – they are extremely sharp.**

Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Key

- a Small pusher
- b Large pusher
- c Feed tube
- d Lid
- e Bowl
- f Drive shaft
- g Knife blade

Discs

- h Thick slicing/grating disc
- i Thin slicing/grating disc
- j Extra fine grating disc

Lift off the medium speed outlet cover **B**.

Ensure the high speed outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

Assemble the Food Processor as shown in illustration **A**

- 1 Place the drive shaft onto the outlet.
- 2 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the speed control and turn clockwise until it locks into position.

- 3 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer. **The knife blade and cutting section of the discs are sharp so always handle with care.**

Hints and Tips

- Cut meat, bread and vegetables into 2cm cubes before processing.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Do not use knife blade to chop ice cubes or other hard foods such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring avoid contact with plastic as this may stain.

Discs

- 1 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
- 2 Put the food into the feed tube.

- 3 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

To use the small feed tube - put the large pusher inside the feed tube first.

To use the large feed tube - use both pushers together.

- Do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.

Hints and Tips

- When using the reversible discs ensure that the required cutting side is uppermost.
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. To stop food slipping over during processing fill the width of the large feed tube or use the small feed tube.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After use there will always be a small amount of waste on the disc or in with the food.

Citrus Juicer

- a Cone
- b Sieve

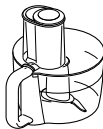
Assemble the Citrus Juicer as shown in illustration C

- 1 Fit the sieve into the bowl ensuring that the tab on the rim locks into the bowl handle.
- 2 Fit the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- 3 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips

- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

Recommended Usage Chart

Attachments	Recipe/ Process				
 	Raw Meat and Fish		400g	3 → Max	15 – 20 secs
	Onion		250g	P	5 – 10 secs
	Biscuits		100 – 250g	Max	20 – 30 secs
	Pastry - rubbing fat into flour. Adding water to combine pastry ingredients		340g Flour weight	Max	10 secs 10 – 20 secs
	All in one cake mixes	Total weight	800g	Min → Max	10 – 20 secs
	Mayonnaise	Egg yolks	3 – 4	Max	1 – 2
 	Slice and grate cheese, carrot, potato, cabbage, courgette, beetroot		Do not exceed maximum Mark on the bowl.	Max	10 – 20 secs
	Slice softer items such as cucumbers and tomatoes			4 – Max	
	Parmesan cheese and potatoes			Max	
	All citrus fruit		1kg	3	2 – 3

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer to your main Stand Mixer manual or visit www.kenwoodworld.com.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Draai de snelheidsregelaar naar de stand 'O' (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact: alvorens het hulpstuk te plaatsen of verwijderen; na gebruik en wanneer het apparaat niet wordt gebruikt; en voordat u het gaat schoonmaken.
- **Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de foodprocessor giet, aangezien die vanwege plotseling stomen uit het apparaat kan spatten.**
-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen alvorens ze in de kom te doen en te verwerken.
- Houd uw handen en keukengerei uit de foodprocessor wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Het meselement en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig. **Houd het meselement altijd aan de vingergreep aan de bovenkant vast en houd uw vingers uit de buurt van de snijrand, zowel tijdens de verplaatsing als tijdens de reiniging.**
- **Laat tijdens het snijden/raspen de kom niet tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig.**
- **Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom niet.**
- Verwijder altijd het meselement voordat u de inhoud van de kom uitschenkt.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Voordat u het deksel van de kom af haalt, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het mes of de schijven volledig tot stilstand zijn gekomen.

- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen. Gebruik hiervoor altijd de snelheidsregeling.

Reiniging

Zie afbeeldingen **D**

- Apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen voor het reinigen.
- Hulpstukken volledig uit elkaar halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.
- Sommige etenswaren (wortels bijv.) kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Wrijf er met een in plantaardige olie gedoopt doekje over om de verkleuring te verwijderen.
- **Het meselement en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig.**

Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Legenda

- a Kleine stamper
- b Grote stamper
- c Vultrechter
- d Deksel
- e Kom
- f Aandrijfas
- g Meselement

Schijven

- h Schijf voor dikke plakken/grof raspen
- i Schijf voor dunne plakken/fijn raspen
- j Extra fijne raspschijf

Verwijder het contactdeksel van de mediumsnelheidsaandrijving **B**.

Het contactdeksel voor de hogesnelheidsaandrijving moet aangebracht zijn, anders werkt de machine niet.

Zet de foodprocessor in elkaar zoals aangegeven in afbeelding **A**

- 1 Plaats de aandrijfas op het contactpunt.
- 2 Plaats de kom op de aandrijfas met de hendel boven de snelheidsregeling: draai rechtsom totdat de kom vergrendeld is.
- 3 Plaats ofwel het meselement, een van de schijven of de citruspers.

Wees voorzichtig met de messen en schijven: ze zijn heel erg scherp.

Tips

- Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm voordat u ze gaat verwerken.
- Kruiden kunt u het beste hakken wanneer ze schoon en droog zijn.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang met het meselement gebruikt.
- Gebruik het meselement niet om ijsklontjes of andere harde voedingsmiddelen, zoals bepaalde kruiden, kleiner te maken, omdat dit het hulpstuk kan beschadigen.
- Als u amandelextract of smaakstoffen aan uw mengsel toevoegt, dient u contact met de kunststofonderdelen te vermijden, omdat deze kunnen verkleuren.

Tips

- Bij gebruik van de omkeerbare schijven moet de gewenste snijkant boven liggen.
- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te klein. Om te voorkomen dat de ingrediënten tijdens de verwerking zijwaarts verschuiven, gebruikt u de hele breedte van de brede vultrechter of gebruikt u de smalle vultrechter.
- Bij snijden of raspen worden ingrediënten die recht op worden ingebracht korter gesneden dan ingrediënten die horizontaal geplaatst zijn.
- Er zullen altijd wat restjes aan de schijf of in de kom blijven hangen na de verwerking.

Schijven

- 1 Kies welke vultrechter u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleine vultrechter om losse etenswaren of dunne ingrediënten te verwerken.
- 2 Stop het eten in de vultrechter.
- 3 Zet de machine aan en duw de etenswaren rustig met de stamper naar beneden. Steek nooit uw vingers in de vultrechter.

De smalle vultrechter gebruiken:

zet eerste de brede stamper in de vultrechter.

De brede vultrechter gebruiken:

gebruik beide stampers tegelijkertijd.

- Laat tijdens het snijden/raspen de kom niet tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig.
- Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom niet.

Citruspers

- a Kegel
- b Zeef

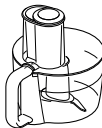
Zet de citruspers in elkaar zoals aangegeven in afbeelding **C**

- 1 Zet de zeef in de kom en zorg ervoor dat het uitsteeksel op de rand in het handvat van de kom vergrendeld is.
- 2 Zet de kegel over de aandrijfas en draai tot deze helemaal naar beneden zakt.
- 3 Snijd het fruit doormidden. Zet apparaat aan op snelheid 3 en druk het fruit op de kegel.

Tips

- Voor het beste resultaat gebruikt u fruit op kamertemperatuur en rolt u het eerst met de hand over het aanrecht, voordat u het gaat persen.
- Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
- Wanneer u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

Tabel aanbevolen gebruik

Hulpstuk	Recept / actie				
 	Rauw vlees en vis		400 gr	3 → Max	15 - 20 sec.
	Ui		250 gr	P	5 - 10 sec.
	Koekjes		100 - 250 gr	Max	20 - 30 sec.
	Deeg - boter en meel vermengen. Water toevoegen om ingrediënten te mengen		340 gr Bloemgewicht	Max	10 sec. 10 - 20 sec.
	Kant-en-klare cakemixen	Totaalgewicht	800 gr	Min → Max	10 - 20 sec.
	Mayonaise	Eigeel	3 - 4	Max	1 - 2
 	Snijden en raspen van kaas, wortels, aardappelen, kool, courgettes, rode bieten		Overschrijd de maximum-capaciteit op de kom niet.	Max	10 - 20 sec.
Zachtere etenswaren zoals komkommer en tomaten		4 - Max			
Parmezaanse kaas en aardappelen		Max			
	Alle citrusvruchten		1 kg	3	2 - 3

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over onderhoud en klantenservice, raadpleegt u de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine zelf of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Placez la commande de vitesse en position 'O' (OFF) et débranchez l'appareil : avant de fixer ou retirer l'accessoire ; après et hors utilisation ; et avant de le nettoyer.
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le robot car la vapeur soudaine risqué de le faire glicler hors de l'appareil.**
-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** les ingrédients chauds doivent être laissés à refroidir à température ambiante avant d'être place dans le bol ou avant d'être transformés.
- Éloignez les mains et les ustensiles du blender lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
- La lame couteau et les disques sont extrêmement coupants, manipulez-les avec précaution. **Lorsque vous manipulez et nettoyez les accessoires, tenez-les toujours par le haut, par la partie anti-glisse, en veillant à ne pas toucher les bords tranchants.**
- **Lorsque vous émincez ou râpez des ingrédients, ne remplissez pas le bol jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.**
- **Ne dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.**
- Retirez toujours la lame couteau avant de vider le contenu du bol.
- N'utilisez jamais vos doigts pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- Avant de retirer le couvercle du bol multifonction, éteignez l'appareil et attendez que la lame ou que les disques aient complètement fini de tourner.

- N'utilisez pas le couvercle pour diriger le bol multifonction, mais le sélecteur de vitesse.

Nettoyage

Voir les illustrations **D**

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Démonter entièrement tous les accessoires avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.
- Certains aliments comme les carottes peuvent tâcher le plastique. Pour éliminer les tâches, frottez avec un bout de torchon trempé dans de l'huile végétale.
- **Les lames et les disques sont très coupants, manipulez avec précaution.**

Veillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

Légende

- a Petit poussoir
- b Gros poussoir
- c Tube d'alimentation
- d Couvercle
- e Bol
- f Axe d'entraînement
- g Lame couteau

Disques

- h Disque à découper / râper épais
- i Disque à découper / râper fin
- j Disque à râper extra fin

Relevez le cache-sortie vitesse moyenne **B**.

Veillez à ce que le cache-sortie vitesse élevée soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Pour assembler le bol multifonction comme au schéma **A**

- 1 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
- 2 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Installez la lame couteau, l'un des disques ou le presse-agrumes. **La lame couteau et la partie découpe des disques sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les toujours avec précaution.**

Conseils et astuces

- La viande, le pain et les légumes doivent être coupés en dés d'environ 2 cm.
- Il est préférable de mouliner les herbes aromatiques une fois rincées et séchées.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- N'utilisez pas la lame-couteau pour broyer de la glace ou découper d'autres aliments durs comme les épices, car vous risqueriez d'endommager votre appareil.
- Si vous ajoutez un arôme ou de l'essence d'amandes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être taché.

Disques

- 1 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.
- 2 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
- 3 Allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière vers le bas. N'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation

Utilisation du tube d'alimentation

de petite taille : placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.

Utilisation du tube d'alimentation

de grande taille : utilisez les deux poussoirs ensemble.

- Ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.
- Ne dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.

Conseils et astuces

- Veillez à ce que la face de coupe choisie des disques réversibles soit bien tournée vers le haut.
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
- Les aliments à émincer ou râper placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchets sur le disque ou dans les aliments.

Presse-agrumes

- a Cône
- b Tamis

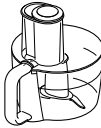
Pour assembler le presse-agrumes comme sur le schéma **C**

- 1 Installez le tamis sur le bol en veillant à ce que la patte située sur le bord s'enclenche bien sur la poignée du bol.
- 2 Installez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende tout du long.
- 3 Coupez le fruit en deux, puis mettez la vitesse 3 et pressez le fruit sur le cône.

Conseils et astuces

- Conservez les fruits et pressez-les à température ambiante, et roulez-les sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement pour éviter la formation d'un amas de pulpe et de pépins.

Tableau des conseils d'utilisation

Accessoire de bol	Recette/Usage				
 	Poisson et viande crus		400 g	3 → Max	15 - 20 sec
	Oignons		250 g	P	5 - 10 sec
	Biscuits		100 - 250 g	Max	20 - 30 sec
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine. Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte		340 g Poids farine	Max	10 sec 10 - 20 sec
	Préparation tout-en-un pour gâteaux	Poids total	800 g	Min → Max	10 - 20 sec
	Mayonnaise	Jaunes d'œufs	3 - 4	Max	1 - 2
  	Émincer et râper : fromage, carottes, pommes de terre, chou, courgette, betterave		Ne pas dépasser la capacité maximum Indiquée sur le bol.	Max	10 - 20 sec
	Couper en lamelles des aliments plus tendres comme les concombres ou les tomates			4 - Max	
	Parmesan et pommes de terre			Max	
	Agrumes		1 kg	3	2 - 3

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel de votre robot de cuisine ou visitez www.kenwoodworld.com.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen des Aufsatzes, nach der Benutzung, wenn nicht in Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) drehen und den Netzstecker ziehen.
- **Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in den Multi-Zerkleinerer. Sie kann durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät ausgestoßen werden.**
-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten müssen erst auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor sie in die Schüssel gefüllt oder verarbeitet werden.
- Hände und Utensilien nicht in die Mixerschüssel halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Vorsicht: Das Schlagmesser und die Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **Beim Raspeln/Schneiden das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.**
- **Nicht die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.**
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Deckel erst von der Schüssel des Multi-Zerkleinerers abnehmen, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde und Messer oder Scheibe völlig zum Stillstand gekommen sind.

- Zum Betreiben des Multi-Zerkleinerers niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Geschwindigkeitsregler.

Reinigung

Siehe Abbildungen **D**

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Aufsätze vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.
- **Vorsicht beim Umgang mit den Klingen und Scheiben – sie sind sehr scharf.**

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Übersicht

- a Kleiner Stopfer
- b Großer Stopfer
- c Füllschacht
- d Deckel
- e Schüssel
- f Antriebswelle
- g Schlagmesser

Scheiben

- h Schneide-/Raspelscheibe, grob
- i Schneide-/Raspelscheibe, fein
- j Raspelscheibe, extrafein

Nehmen Sie den Deckel des Mittelgeschwindigkeits-Anschlusses

B ab.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist, da ansonsten das Gerät nicht funktioniert.

Zum Zusammensetzen des Multi-Zerkleinerers siehe Abbildung **A**

- 1 Setzen Sie die Antriebswelle auf den Anschluss.
- 2 Setzen Sie die Schüssel mit Griff über dem Geschwindigkeitsregler auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 3 Bringen Sie das Schlagmesser, eine der Scheiben oder die Zitruspresse an. **Vorsicht: Das Schlagmesser und die Schneideteile der Scheiben sind scharf.**

Hinweise und Tipps

- Fleisch, Brot und Gemüse vor dem Verarbeiten in 2 cm große Würfel schneiden.
- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.

- Zutaten beim Benutzen des Schlagmessers nicht zu sehr verarbeiten.
- Das Schlagmesser nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder anderen harten Zutaten wie z. B. Gewürzen verwenden, da dies den Aufsatz beschädigen könnte.
- Beim Hinzufügen von Mandelessenz oder anderen Aromen den Kontakt mit Kunststoff vermeiden, da dieser sich verfärben kann.

- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Um zu verhindern, dass Zutaten beim Verarbeiten wegrutschen, die gesamte Breite des großen Füllschachts füllen oder den kleinen Füllschacht benutzen.
- Beim Scheibenschneiden oder Raspeln wird das Schnittgut kürzer, wenn Sie die Zutaten vertikal einführen.
- Nach Gebrauch bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.

Scheiben

- 1 Wählen Sie den gewünschten Füllschacht. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.
- 2 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
- 3 Schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie es gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

Verwendung des kleinen Füllschachts:

Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein.

Verwendung des großen Füllschachts:

Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.

- Darauf achten, dass das Schnittgut in der Schüssel nicht bis zur Schneidescheibe reicht: Die Schüssel regelmäßig leeren.
- Nicht die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.

Hinweise und Tipps

- Beim Verwenden der doppelseitigen Scheiben sicherstellen, dass die gewünschte Schneideseite nach oben weist.
- Frische Zutaten verwenden.

Zitruspresse

- a Presskegel
- b Sieb

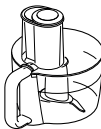
Zum Zusammensetzen der Zitruspresse siehe Abbildung **C**

- 1 Setzen Sie das Sieb so in die Schüssel, dass die Zunge am Rand im Schüsselgriff einrastet.
- 2 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
- 3 Halbieren Sie die Zitrusfrucht. Wählen Sie dann Geschwindigkeitsstufe 3 und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

Hinweise und Tipps

- Für beste Ergebnisse die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.
- Zum Erhöhen der Saftausbeute die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen das Sieb regelmäßig leeren, damit sich nicht zu viel Trester und Kerne ansammeln.

Empfehlungstabelle

Element	Rezept/Verfahren				
 	Rohes Fleisch und Fisch		400 g	3 → Max	15 – 20 Sek.
	Zwiebel		250 g	P	5 – 10 Sek.
	Kekse		100 - 250 g	Max	20 – 30 Sek.
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl. Zugabe von Wasser für Teigzutaten		340 g Mehlgewicht	Max	10 Sek. 10 – 20 Sek.
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	800 g	Min. → Max	10 – 20 Sek.
	Mayonnaise		Eigelb	3 – 4	Max
  	Zum Schneiden und Raspeln von Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Zucchini, Rote Bete		Nicht die Höchst-mengen-Markierung an der Schüssel überschreiten.	Max	10 – 20 Sek.
	Weichere Zutaten wie z. B. Gurken, Tomaten			4 – Max	
	Parmesankäse und Kartoffeln			Max	
	Alle Zitrusfrüchte		1 kg	3	2 – 3

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Ruotare il quadrante della velocità su 'O' (OFF) e staccare la spina: prima di montare o rimuovere l'accessorio, dopo e quando non è in uso e prima della pulizia.
- **Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nel frullatore perché può essere espulso dall'apparecchio a causa del vapore improvviso.**
-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di metterli nella ciotola o prima della lavorazione.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola del food processor mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- La lama e i dischi sono estremamente affilati, maneggiarli con attenzione. **Tenere sempre per la presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.**
- **Quando si affetta/grattugia, non lasciare che la ciotola si riempia fino al disco, ma svuotarla regolarmente.**
- **Non superare il livello di capacità "MAX" sulla ciotola.**
- Rimuovere sempre la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- Non usare mai le dita per spingere il cibo lungo il tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.
- Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola del robot da cucina, spegnere l'apparecchio e attendere fino a quando la lama o i dischi si sono fermati del tutto.
- Non utilizzare il coperchio per azionare il robot da cucina, utilizzare sempre il controllo della velocità.

Pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni **D**

- Spegnerne sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Smontare completamente gli accessori prima di pulirli.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.
- Alcuni alimenti, ad es. le carote, scoloriranno la plastica. Se si sfregano bene le parti con un panno imbevuto di olio vegetale si aiuterà a rimuovere lo scolorimento.
- **Maneggiare con cura le lame e i dischi, poiché sono estremamente affilati.**

Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale dell'apparecchio per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

Legenda

- a Spingitore piccolo
- b Spingitore grande
- c Tubo di riempimento
- d Coperchio
- e Ciotola
- f Alberino motore
- g Lama

Dischi

- h Disco per affettare/grattugiare grossolanamente
- i Disco per affettare/grattugiare fine
- j Disco per affettare/grattugiare extra fine

Sollevare il coperchio dell'attacco a velocità media **B**.

Assicurarsi che il coperchio dell'attacco ad alta velocità sia inserito, altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

Assemblare il robot da cucina come mostrato nell'illustrazione **A**

- 1 Posizionare l'alberino motore sull'attacco.
- 2 Montare la ciotola sull'alberino motore con la maniglia sopra il controllo della velocità e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
- 3 Montare la lama, uno dei dischi o lo spremiagrumi. **La lama e la sezione di taglio dei dischi sono affilati, quindi maneggiarli sempre con cura.**

Suggerimenti e consigli

- Tagliare carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm prima della lavorazione.
- Le erbe si tagliano meglio tagliate quando sono pulite e asciutte.
- Fare attenzione a tagliare troppo quando si usa la lama.
- Non usare la lama per tagliare cubetti di ghiaccio o altri alimenti duri come le spezie, perché potrebbero danneggiare l'accessorio.

- Se si aggiunge essenza di mandorle o aromi evitare il contatto con la plastica poiché potrebbe macchiarsi.

Dischi

- 1 Scegliere quale tubo di riempimento si desidera utilizzare. Lo spingitore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione individuale articoli o ingredienti sottili.
- 2 Inserire il cibo nel tubo di riempimento.
- 3 Accendere e spingere verso il basso in modo uniforme con lo spingitore, non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.

Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo, posizionare prima lo spingitore grande all'interno del tubo di riempimento.

Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi i pulsanti insieme.

- Non lasciare che la ciotola si riempi fino al disco: svuotarla regolarmente.
- Non superare il livello di capacità "MAX" della ciotola.

Suggerimenti e consigli

- Quando si usano i dischi reversibili assicurarsi che il lato di taglio richiesto sia più in alto.
- Utilizzare ingredienti freschi.
- Non tagliare il cibo a pezzi troppo piccoli. Per evitare che il cibo scivoli durante la lavorazione, riempire la larghezza del tubo di riempimento grande o utilizzare il tubo di riempimento piccolo.
- Quando si affetta o grattugia: il cibo disposto verticalmente esce più corto rispetto a quello disposto orizzontalmente.
- Dopo l'uso ci sarà sempre una piccola quantità di rifiuti sul disco o nel cibo.

Spremiagrumi

- a Cono
- b Colino

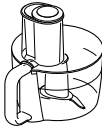
Assemblare lo spremiagrumi come mostrato nell'illustrazione **C**

- 1 Inserire il colino nella ciotola assicurandosi che la linguetta sul bordo si blocchi nel manico della ciotola.
- 2 Montare il cono sull'alberino motore girandolo fino a farlo scendere completamente.
- 3 Tagliare il frutto a metà. Passare alla velocità 3 e premere il frutto sul cono.

Suggerimenti e consigli

- Per ottenere i migliori risultati, conservare e spremere il frutto a temperatura ambiente e girarlo a mano su un piano di lavoro prima di spremerlo.
- Per favorire l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Quando si spremono grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per prevenire l'accumulo di polpa e semi.

Grafico di utilizzo consigliato

Accessori	Ricetta/Processo				
 	Carne e pesce crudi		400 g	3 → Max	15 - 20 secondi
	Cipolla		250 g	P	5 - 10 secondi
	Biscotti		100 - 250 g	Max	20 - 30 secondi
	Impasto dolce - lavorare burro e farina in un composto sbriciolato. Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti		340 g Peso farina	Max	10 secondi
	Miscele pronte per torte	Peso totale	800 g	Min → Max	10 - 20 secondi
	Maionese	Tuorli	3 - 4	Max	1 - 2
 	Taglia e grattugia formaggio, carote, patate, cavoli, zucchine, barbabietole		Non superare il contrassegno di Max sulla ciotola.	Max	10 - 20 secondi
	Affetta oggetti più morbidi come cetrioli e pomodori			4 - Max	
	Parmigiano e patate			Max	
	Tutti gli agrumi		1 kg	3	2 - 3

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sulla manutenzione e assistenza clienti, consultare il manuale principale dell'apparecchio o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica: antes de levantar ou retirar o acessório; depois de utilizar e quando não está em utilização; e antes de limpar.
- **Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no processador de alimentos, uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.**
-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça ou antes de processar.
- Mantenha as mãos e utensílios afastados da taça do processador de alimentos enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- A lâmina e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear e quando limpar.**
- **Quando fatiar/ralar não deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.**
- **NÃO exceda a capacidade “MAX” marcada na taça.**
- Retire sempre a unidade de lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- Antes de retirar a tampa da taça do Processador de Alimentos desligue o aparelho e deixe a lâmina ou os discos pararem completamente.
- Não utilize a tampa para operar o Processador de Alimentos, utilize sempre o controlo de velocidade.

Limpeza

Consulte as Ilustrações **D**

- Desligue sempre e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Desmonte totalmente os acessórios antes de lavar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.
- Alguns alimentos, por exemplo as cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo vegetal ajuda a retirar a coloração.
- **Manuseie as lâminas e os discos com cuidado – Estão extremamente afiados.**

Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

Legenda

- a Empurrador pequeno
- b Empurrador grande
- c Tubo de alimentação
- d Tampa
- e Taça
- f Eixo de accionamento
- g Unidade de lâmina

Discos

- h Disco de fatiar/ralar grosso
- i Disco de fatiar/ralar fino
- j Disco de ralar extra fino

Levante e retire a tampa da entrada de média velocidade **B**.

Confirme que a tampa da entrada de alta velocidade está colocada, caso contrário a máquina não funcionará.

Monte o Processador de Alimentos conforme mostrado na Ilustração **A**

- 1 Coloque eixo de accionamento na entrada.
- 2 Encaixe a taça por cima do eixo de accionamento com a pega por cima do controlo de velocidade e rode na direcção horária até prender.

- 3 Encaixe a unidade de lâmina, ou um dos discos ou o Espremedor de Citrinos. **A unidade de lâmina e as partes dos discos cortantes estão muito afiadas, manipule com cuidado.**

Dicas e Sugestões

- Corte a carne, o pão e os vegetais em cubos de 2 cm antes de processar.
- As ervas ficam melhor picadas se estiverem lavadas e secas.
- Cuidado para não processar demasiado quando utiliza a unidade de lâmina.
- Não utilize a unidade de lâmina para picar cubos de gelo ou outros alimentos duros como especiarias, porque pode danificar a lâmina.
- Se adicionar à mistura essência de amêndoas ou aromatizantes evite o contacto destes com o plástico pois pode manchar.

Discos

- 1 Escolha que tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.
- 2 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 3 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação

pequeno – introduza primeiro o empurrador grande no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação

grande – utilize ambos os empurradores em conjunto.

- Não deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.
- NÃO exceda a capacidade “MAX” marcada na taça.

Dicas e Sugestões

- Quando utilizar os discos reversíveis assegure-se de que o lado que quer usar está virado para cima.
- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Para evitar que os alimentos escorreguem e fiquem na horizontal preencha totalmente o tubo de alimentação ou utilize o mais pequeno.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente sairão mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.

Espremedor de Citrinos

- a Cone espremedor
- b Coador

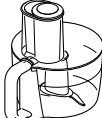
Monte o Espremedor de Citrinos conforme mostrado na Ilustração **C**

- 1 Instale o coador na taça, assegurando-se de que a saliência da orla está encaixada na pega da taça.
- 2 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando-o até que caia totalmente em baixo.
- 3 Corte a fruta ao meio. Ligue na velocidade 3 e pressione a metade do fruto contra o cone espremedor.

Dicas e Sugestões

- Para obter melhores resultados esprima e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

Quadro de Utilização Recomendada

Acessórios	Receita/Processo				
 	Carne Crua e Peixe		400 g	3 → Max	15 - 20 seg.
	Cebola		250 g	P	5 - 10 seg.
	Biscoitos		100 - 250 g	Max	20 - 30 seg.
	Pastelaria - misturar farinha em gordura. Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria		340 g Peso de farinha	Max	10 seg. 10 - 20 seg.
	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso total	800 g	Min. → Max	10 - 20 seg.
	Maionese	Gemas de ovo	3 - 4	Max	1 - 2
 	Fatia e rala queijo, cenouras, batatas, couves, curgetes, beterraba Não exceder a marca MAX da taça.		Não exceder a marca MAX da taça.	Max	10 - 20 seg.
Fatia alimentos tenros como pepino ou tomate		4 - Max			
Queijo Parmesão e batatas		Max			
	Todos os citrinos		1 kg	3	2 - 3

Assistência e cuidados do cliente

Para obter informações sobre o Assistência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual da Máquina de Cozinha principal ou visite o site www.kenwoodworld.com.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato: antes de colocar o quitar el accesorio, después de usarlo, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el bol o antes de procesarlos.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol del procesador de alimentos mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Maneje la cuchilla y los discos con cuidado ya que están muy afilados. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**
- **Al rebanar o rallar, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.**
- **No sobrepase el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.**
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol del procesador de alimentos apague el aparato y espere hasta que la cuchilla o los discos se hayan parado totalmente.

- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de velocidad.

Limpieza

Consulte las ilustraciones **D**

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Desmunte los accesorios completamente antes de limpiarlos.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño empapado de aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- **Maneje las cuchillas y los discos con cuidado, ya que están muy afilados.**

Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Descripción del aparato

- a Empujador pequeño
- b Empujador grande
- c Tubo de entrada de alimentos
- d Tapa
- e Bol
- f Eje de transmisión
- g Cuchilla

Discos

- h Disco rebanador/rallador grueso
- i Disco rebanador/rallador fino
- j Disco rallador extrafino

Retire la tapa de la salida de velocidad media **B**.

Compruebe que la tapa de la salida de velocidad alta esté colocada, de lo contrario, el aparato no funcionará.

Monte el procesador de alimentos tal como se muestra en la ilustración **A**

- 1 Ponga el eje de transmisión en la salida.
- 2 Coloque el bol sobre el eje de transmisión con el asa por encima del control de velocidad y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su posición.
- 3 Coloque la cuchilla, uno de los discos o el exprimidor de cítricos. **La cuchilla y la sección de corte de los discos están afiladas, por eso deben manejarse siempre con cuidado.**

Consejos y sugerencias

- Corte la carne, el pan y las verduras en dados de 2 cm antes de procesarlos.
- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos en exceso al usar la cuchilla.
- No utilice la cuchilla para picar cubitos de hielo u otros alimentos duros como las especias, ya que pueden dañar el accesorio.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes, evite el contacto con el plástico ya que pueden dejar manchas.

Discos

- 1 Elija el tubo de entrada de alimentos que desee utilizar. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los alimentos de uno en uno o para ingredientes pequeños.
- 2 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos.
- 3 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.

Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.

- No deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.
- No sobrepase el nivel de capacidad "MAX" marcado en el bol.

Consejos y sugerencias

- Al utilizar los discos reversibles, asegúrese de que el lado cortante deseado esté hacia arriba.
- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Para evitar que la comida se salga durante su procesamiento, llene bien el tubo de entrada de alimentos grande o use el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al rebanar o rallar, los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de utilizar un disco, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en los alimentos.

Exprimidor de cítricos

- a Cono
- a Colador

Monte el exprimidor de cítricos tal como se muestra en la ilustración **C**

- 1 Coloque el colador dentro del bol asegurándose de que la lengüeta en el borde quede bien fijada dentro del asa del bol.
- 2 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que llegue abajo.
- 3 Corte la fruta en mitades. Coloque el interruptor a velocidad 3 y presione la fruta sobre el cono.

Consejos y sugerencias

- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.

- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro al exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador regularmente para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

Tabla de usos recomendados

Accesorios	Receta/ proceso				
 	Carne y pescado crudos		400 g	3 → Máx	15 - 20 segundos
	Cebolla		250 g	P	5 - 10 segundos
	Galletas		100 - 250 g	Máx	20 - 30 segundos
	Masa - mezclar manteca con harina. Añadir agua para combinar los ingredientes para masa para pasteles		340 g Peso de la harina	Máx	10 segundos 10 - 20 segundos
	Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	800 g	Mín → Máx	10 - 20 segundos
	Mayonesa	Yemas de huevo	3 - 4	Max	1 - 2
 	Cortar en rodajas y rallar queso, zanahoria, patata, col, calabacín o remolacha		No sobrepase la marca de nivel máximo en el bol.	Máx	10 - 20 segundos
Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates		4 - Máx			
Queso parmesano y patatas		Máx			
					
	Todos los cítricos		1 kg	3	2- 3

Servicio técnico y atención al cliente

Para obtener información sobre el servicio técnico y la atención al cliente, consulte el manual principal de su robot de cocina o visite www.kenwoodworld.com.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Drej hastighedskontrollen til positionen "O" (OFF), og tag stikket ud: Før påsætning eller aftagning af tilbehøret, efter og når det ikke er i brug og før rengøring.
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser skal køle ned til stuetemperatur, før de kommes i skålen, eller inden tilberedning.
- Hold hænder og køkkenredskaber ude af foodprocessorskålen, når stikket sidder i kontakten.
- Kniven og skiverne er særdeles skarpe og skal håndteres forsigtigt. **Hold altid i fingergrebet øverst, væk fra skærekanten, både ved håndtering og rengøring.**
- **Når der snittes/skæres, må skålen ikke fyldes op til skæreskiven: Tøm den regelmæssigt.**
- **Overskrid ikke kapacitetsmærket "MAX" på skålen.**
- Fjern altid kniven, inden indholdet hældes fra skålen.
- Brug aldrig fingrene til at presse mad ned i tilførselsrøret. Brug altid den medfølgende skubber.
- Inden låget fjernes fra foodprocessorskålen, skal du slukke og vente, indtil knivene eller skiverne står helt stille.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren med, brug altid hastighedsregulatoren.

Rengøring

Se illustration **D**

- Der skal altid slukkes, og stikket tages ud før rengøring.
- Adskil tilbehør helt inden rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Nogle fødevarer, f.eks. gulerod, vil misfarve plsten. At gnide den med en klud, der er dyppet i vegetabilsk olie, hjælper med at fjerne misfarvning.
- **Håndter knivene og skiverne forsigtigt – de er særdeles skarpe.**

Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Oversigt

- a Lille skubber
- b Stor skubber
- c Tilførselsrør
- d Låg
- e Skål
- f Drivaksel
- g Kniv

Skiver

- h Tyk skære-/riveskive
- i Tynd skære-/riveskive
- j Ekstrafin riveskive

Løft kraftudtagsdækslet (medium-speed) af **B**.

Sørg for, at kraftudtagsdækslet (høj-speed) sidder korrekt, ellers virker apparatet ikke.

Saml foodprocessoren som vist på illustration **A**

- 1 Anbring drivakslen på kraftudtaget.
- 2 Sæt skålen på drivakslen med håndtaget over hastighedsregulatoren, og drej med uret, til den låses på plads.
- 3 Påsæt enten kniven, en af skiverne eller citrus-saftpresseren. **Kniven og skæredelen af skiverne er skarpe, så de skal altid håndteres forsigtigt.**

Vink og tips

- Skær kød, brød og grøntsager i terninger på 2 cm inden tilberedning.
- Urter skal helst hakkes, når de er rene og tørre.
- Pas på ikke at tilberede dem for meget ved brug af kniven.
- Brug ikke kniven til at hakke isterninger eller andre hårde fødevarer såsom krydderier; de kan beskadige udstyret.
- Hvis der tilføjes mandelessens eller aromastoffer, skal kontakt med plastik undgås, da det kan plette.

Skiver

- 1 Vælg det tilførselsrør, du vil bruge. Skubberen indeholder et mindre tilførselsrør til tilberedning af individuelle genstande og tynde ingredienser.
- 2 Kom fødevarerne i tilførselsrøret.
- 3 Tænd, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret.

Brug af det lille tilførselsrør – sæt først den store skubber ind i tilførselsrøret.

Brug af det store tilførselsrør – brug begge skubbere samtidig

- Lad ikke skålen fyldes helt op til skæreskiven: Tøm den regelmæssigt.
- Overskrid ikke kapacitetsmærket "MAX" på skålen.

Vink og tips

- Ved brug af de vendbare skiver skal det sikres, at den ønskede skæreside er øverst.
- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. For at undgå, at fødevarerne trækkes over under tilberedning, kan tilførselsrøret fyldes i hele dets bredde, eller brug det lille tilførselsrør.
- Når der snittes eller rives: Fødevarer, der køres igennem stående, bliver kortere end fødevarer, der er anbragt vandret.
- Efter brug vil der altid være en lille mængde rester på skiven eller i maden.

Vink og tips

- For at opnå de bedste resultater skal frugten opbevares og presses ved stuetemperatur og håndrulles på køkkenbordet før presning.
- For at hjælpe med saftpresning skal frugten flyttes fra side til side, når du presser.
- Når der presses store mængder, skal sien regelmæssigt tømmes for at hindre ophobning af frugtfibre og kerner.

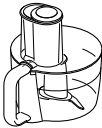
Citrus-saftpresser

- a Kogle
- b Si

Saml citrus-saftpresseren som vist på illustrationen **C**

- 1 Sæt sien ind i skålen, så det sikres, at fligen på kanten går i indgreb på skålens håndtag.
- 2 Isæt keglen over drivakslen, og drej, til den synker helt ned.
- 3 Skær frugten midt over. Skift til hastighed 3, og tryk frugten mod keglen.

Oversigt over anbefalet brug

Tilbehør	Opskrift/proces				
 	Råt kød og fisk		400 g	3 → Max	15-20 sek.
	Løg		250 g	P	5-10 sek.
	Kiks		100 - 250 g	Max	20-30 sek.
	Butterdej - smuldring af fedtstof i mel. Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.		340 g Melvægt	Max	10 sek. 10-20 sek.
	Alt-i-én-kageblandinger	Vægt i alt	800 g	Min. → Max	10-20 sek.
	Mayonnaise	Æggeblommer	3-4	Max	1-2
  	Snit og riv ost, gulerødder, kartofler, kål, squash og rødbede		Overskrid ikke maksimum-mærket på skålen.	Max	10-20 sek.
Snit blødere genstande som agurker og tomater		4-Max			
Parmesanost og kartofler.		Max			
	Alle citrusfrugter		1 kg	3	2-3

Service og kundepleje

Service- og kundeplejeoplysninger kan findes i køkkenmaskinens hovedmanual eller på www.kenwoodworld.com.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Vrid hastighetsreglaget till "O" (AV) och dra ur sladden: innan du monterar eller tar bort redskapen, efter användning, när apparaten inte används och före rengöring.
- **Var försiktig när du håller i het vätska i mixern eftersom den kan stänka ut ur apparaten på grund av plötslig förångning.**
-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Du måste låta heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan de tillsätts i skålen eller innan de bearbetas.
- Håll händer och redskap utanför mixern då den är ansluten till eluttaget.
- Kniv och skärskivor är mycket vassa, hanteras med försiktighet. **Håll alltid i fingergreppet högst upp, på avstånd från skäreppen, både vid hantering och rengöring.**
- **När du skär eller river ska du inte låta skålen fyllas upp över skärskivan: töm den regelbundet.**
- **Överskrid inte "MAX"-gränsen som är markerad på skålen.**
- Ta alltid bort kniven innan du håller ur skålens innehåll.
- Använd aldrig fingrarna för att pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd alltid tillhörande påmatare.
- Stäng alltid av apparaten och vänta tills kniven eller skivorna har stannat helt innan du tar bort locket från matberedarskålen.
- Använd alltid hastighetsreglaget, och inte locket, för att reglera matberedaren vid användning.

Rengöring

Se bilderna **D**

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Plocka isär tillbehören helt och hållet före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, missfärgar plasten. Att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja hjälper för att ta bort missfärgningar.
- **Hantera blad och skärplattor med försiktighet - de är extremt vassa.**

Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Förklaring till bilder

- a Liten påmatare
- b Stor påmatare
- c Påfyllningsrör
- d Lock
- e Skål
- f Drivaxel
- g Kniv

Skivor

- h Tjock skivnings-/rivningsskiva
- i Tunn skivnings-/rivningsskiva
- j Extratunn rivningsskiva

Lyft av mellanhastighetsuttagets lock **B**.

Se till att locket över höghastighetsuttaget sitter på plats, annars kommer apparaten inte att fungera.

Montera matberedaren enligt bild **A**

- 1 Placera drivaxeln på uttagets.
- 2 Montera skålen på drivaxeln med handtaget över hastighetsreglaget och vrid medurs tills den låses fast i sitt läge.

- 3 Montera antingen kniven, en av skivorna eller citruspressen. **Kniven och skivornas skär- och rivtytor är vassa och ska alltid hanteras med försiktighet.**

Tips och idéer

- Skär kött, bröd och grönsaker i 2 cm kuber före bearbetning.
- Kryddväxter hackas bäst då de är rena och torra.
- Akta så att du inte överbearbetar när kniven används.
- Använd inte kniven för att hacka is eller andra hårda livsmedel, t.ex. torkade kryddor. Det kan skada tillbehöret.
- Om du tillsätter extrakt eller smaktillsats av mandel ska du undvika kontakt med plasttytor eftersom dessa kan fläckas.

Skivor

- 1 Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. Påmataren innehåller ett mindre påfyllningsrör för bearbetning av enstaka bitar eller smala ingredienser.

- 2 Lagg livsmedlen i påfyllningsröret.
- 3 Slå på och använd påmataren för att pressa nedåt med ett jämnt tryck - stoppa aldrig ner fingrarna i påfyllningsröret.

För att använda det mindre

påfyllningsröret - sätt först den större påmataren inuti påfyllningsröret.

För att använda det större

påfyllningsröret - använd båda påmatarna tillsammans.

- Låt inte skålen fyllas upp över skårskivan: töm den regelbundet.
- Överskrid inte den "MAX"-gräns som är markerad på skålen.

Tips och idéer

- Se till att rätt skärande sida är vänd uppåt då du använder de vändbara skivorna.
- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll upp påfyllningsröret eller använd det lilla påfyllningsröret för att förhindra att livsmedel glider över under bearbetning.
- När du skivar eller river kommer livsmedel som placeras upprätt att bli kortare än livsmedel som placeras horisontellt.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.

Citruspress

- a Kon
- b Sil

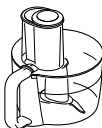
Montera citruspressen enligt bild

- 1 Montera silen i skålen och se till att fliken på kanten låses i skålens handtag.
- 2 Placera konen över drivaxeln och vrid den tills den sjunker hela vägen ner.
- 3 Skär frukten i halvor. Slå på hastighet 3 och pressa frukten mot konen.

Tips och idéer

- Förvara och pressa frukten vid rumstemperatur och handrulla den mot arbetsytan innan du pressar den för bästa resultat.
- Flytta frukten från sida till sida medan du pressar för att få ut så mycket fruktsaft som möjligt.
- Töm silen regelbundet då du pressar stora kvantiteter för att undvika att det samlas för mycket fruktkött och kärnor i den.

Rekommenderad användning

Tillbehör	Recept/process				
 	Rått kött och rå fisk		400 g	3 → Max	15 - 20 s
	Lök		250 g	P	5 - 10 s
	Kakor		100 - 250 g	Max	20 - 30 s
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl. Tillsätta vatten till pajdegen		340 g Mjölvikt	Max	10 s 10 - 20 s
	Färdiga kackmixer	Total vikt	800 g	Min → Max	10 - 20 s
	Majonnäs	Äggulor	3 - 4	Max	1 - 2
 	Skiva och riva ost, morot, potatis, kål, zucchini, rödbeta	Överskrid inte angivet maxvärde på skålen.	Max	10 - 20 s	
Skiva mjukare livsmedel såsom gurka och tomat	4 - Max				
Parmesanost och potatis	Max				
					
	Alla citrusfrukter	1 kg	3	2 - 3	

Service och kundtjänst

För information om service och kundvård, se bruksanvisningen till köksmaskinen eller gå till www.kenwoodworld.com.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vri hastighetskontrollen til 'O' (AV) posisjon og trekk ut: før montering eller fjerning av utstyret; etter og når den ikke er i bruk; og før rengjøring.
- **Vær forsiktig hvis varm væske helles inn i blenderen da den kan skytes ut av apparatet på grunn av plutselig fordamping.**
-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varmer ingredienser må tillates avkjølt til romtemperatur før du legger dem i bollen eller før behandling.
- Hold hender og redskaper unna matmikserens bolle mens den er koblet til strømkontakten.
- Knivbladet og skivene er svært skarpe – håndteres med forsiktighet. **Hold alltid i fingergrepet øverst, vekk fra skjærekanten, både ved håndtering og rengjøring.**
- **Ved skjæring i skiver/rasping må du ikke la bollen fylles helt opp til kuttskiven: tøm den regelmessig.**
- **Du må ikke overstige «MAX» kapasitetsnivå på bollen.**
- Fjern alltid knivbladet før du heller innholdet fra bollen.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ned mat i materøret. Bruk alltid stapperen som følger med.
- Før du tar av lokket på matmikserbollen, må du slå av og vente til kniven eller skivene har stoppet helt opp.
- Du må ikke bruke lokket til å styre matmikseren. Bruk alltid hastighetsbryteren.

Rengjøring

Se illustrasjonene **D**

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ta tilbehøret helt fra hverandre før du rengjør det.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.
- Enkelte ingredienser, f.eks. gulrot, misfarger plastmaterialet. Du kan forsøke å fjerne misfargingene med en klut fuktet i vegetabilsk olje.
- **Vær forsiktig med knivene og skivene – de er ekstremt skarpe.**

Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Deler

- a Liten stapper
- b Stor stapper
- c Materør
- d Lokk
- e Bolle
- f Drivaksel
- g Knivblad

Skiver

- h Tykk kutte-/riveskive
- i Tynn kutte-/riveskive
- j Ekstra fin riveskive

Ta av dekslet til uttaket for middels hastighet **B**.

Pass på at dekslet til uttaket for høy hastighet sitter på plass. Ellers vil ikke apparatet fungere.

Sett sammen matmikseren som vist i illustrasjon **A**

- 1 Plasser drivakselen i kraftuttaket.
- 2 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over hastighetsbryteren, og vri med klokken til den klikker på plass.

- 3 Fest enten knivbladet, en av skivene eller sitrussaftpressen. **Knivbladet og kuttedelene på skivene er skarpe, så vær forsiktig.**

Råd og tips

- Kutt opp kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på 2 cm før behandling.
- Urter bør være rene og tørre før kutting.
- Pass på at du ikke overdriver ved bruk av knivbladet.
- Ikke bruk knivbladet til å kutte opp isbiter eller andre harde matvarer slik som krydder. De kan skade tilbehøret.
- Ved tilsetting av mandelessens eller smakstilsetning, unngå kontakt med plast da dette kan sette merker.

Skiver

- 1 Velg materøret du vil bruke. Stapperen har et mindre materør til bruk for enkeltartikler eller tynne ingredienser.
- 2 Legg maten i materøret.
- 3 Slå på apparatet, og skyv stapperen ned i en jevn bevegelse – du må aldri stikke fingrene i materøret.

Slik bruker du det lille materøret – putt først den store stapperen i materøret.

Slik bruker du det store materøret – bruk begge stapperne samtidig.

- Du må ikke la bollen fylles helt opp til kutteskiven: tøm den jevnlig.
- Du må ikke overskride «MAX» kapasitetsnivå på bollen.

Råd og tips

- Ved bruk av de reversible skivene, må du påse at ønsket kuttesside vender opp.
- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke kutt maten for smått. For å unngå at maten renner over under kjøring, fyll ut bredden av det store materøret eller bruk det mindre materøret.
- Ved kutting eller riving: mat som plasseres stående, får kortere lengde enn mat som plasseres vannrett.
- Etter bruk vil det alltid komme litt matavfall på skiven eller i maten.

Råd og tips

- Du får best resultat hvis du oppbevarer og presser frukten ved romtemperatur og ruller den på benken med hendene før du presser den.
- Beveg frukten fra side til side under pressingen for å få ut mest mulig saft.
- Hvis du presser store mengder saft, må du tømme silen regelmessig for å hindre opphopning av fruktkjøtt og steiner.

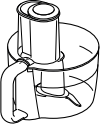
Sitrussaftpresse

- a Kjegle
- b Sil

Sett sammen sitrussaftpressen som vist i illustrasjon C

- 1 Legg silen i bollen og pass på at tappen på kanten klikker på plass i bollehåndtaket.
- 2 Før kjeglen over drivakselen til den faller helt ned.
- 3 Skjær frukten i to. Skift til hastighet 3, og press frukten ned på kjeglen.

Tabell for anbefalt anvendelse

Tilbehør	Oppskrift/ arbeidsoppgave				
 	Rått kjøtt og fisk		400 g	3 → Max	15 - 20 sek
	Løk		250 g	P	5 - 10 sek
	Kjeks		100 - 250 g	Max	20 - 30 sek
	Butterdeig - smuldre smør i mel. Tilføyning av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig		340 g Melvekt	Max	10 sek 10 - 20 sek
	Alt-i-ett-kakemiks	Samlet vekt	800 g	Min → Max	10 - 20 sek
	Majones	Eggeplommer	3 - 4	Max	1 - 2
  	Kutte og rive ost, gulrøtter, poteter, kål, squash, rødbeter		Du må ikke overskride maksimumsmerket på bollen.	Max	10 - 20 sek
Kutte mykere grønnsaker som agurk og tomater		4 - Max			
Parmesanost og poteter		Max			
	Alle sitrusfrukter		1 kg	3	2 - 3

Service og kundetjeneste

For service og kundetjeneste, se hovedhåndboken for kjøkkenmaskinen eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Käännä nopeudensäädin asentoon "O" (OFF) ja irrota laite pistorasiasta ennen lisälaitteen kiinnitystä ja irrotusta; käytön jälkeen ja silloin, kun laite ei ole käytössä; ja ennen puhdistusta.
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä tehosekoittimeen, koska sitä voi työntyä ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.**
-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAN VAARA:** Kuumien ainesosien tulee antaa jäähtyä huonelämpötilaan ennen kuin ne laitetaan kulhoon tai ennen kuin niitä käsitellään.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa tehosekoittimen kulhosta aina kun laite on liitetty virtalähteeseen.
- Terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. **Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **Kun viipaloit tai raastat, älä anna kulhon täyttyä levyyn saakka. Tyhjennä se säännöllisesti.**
- **Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).**
- Poista terä aina ennen kulhon sisällön kaatamista.
- Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin alemmas syöttösuppilossa. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- Ennen kannen irrottamista yleiskoneen kulhosta katkaise yleiskoneesta virta ja odota, kunnes terät ovat tai levy on pysähtynyt kokonaan.
- Älä käytä kantta yleiskoneen nopeuden säätämiseen, vaan käytä aina nopeudensäädintä.

Puhdistaminen

Lisätietoja on kuvissa **D**

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

- Irrota varusteet ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Tietty ruoka-aineet, kuten porkkana, värjäävät muovia. Voit poistaa värjäymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.
- **Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Selitys

- a Pieni painin
- b Suuri painin
- c Syöttöputki
- d Kansi
- e Kulho
- f Käyttöakseli
- g Terä

Levyt

- h Paksu viipalointi- ja raastamislevy
- i Ohut viipalointi- ja raastamislevy
- j Erittäin hieno raastamislevy

Irrota keskisuuren nopeuden liitännän kansi **B**.

Varmista, että suuren nopeuden suojus on paikallaan. Muutoin varuste ei toimi.

Kokoa yleiskone kuvassa **A** esitetyllä tavalla.

- 1 Aseta käyttöakseli liitäntään.
- 2 Kiinnitä kulho käyttöakseliin siten, että kahva tulee nopeudensäätimen yläpuolelle. Lukitse paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kiinnitä terä, jokin levyistä tai sitruspuserin. **Terä ja levyjen leikkaavat osat ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**

Vihjeitä ja neuvoja

- Leikkaa liha, leipä ja vihannekset 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelemistä.
- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Kun käytät terää, älä käsittele ainesosia liikaa.
- Älä murskaa jääpaloja tai hienonna muita mausteiden kaltaisia kovia ainesosia terällä. Muutoin varuste voi vaurioitua.
- Jos lisäät manteliesanssia tai muuta makuainetta, älä anna sen joutua kosketuksiin muovin kanssa. Muutoin muovin voi jäädä jälkiä.

Levyt

- 1 Valitse käytettävä syöttöputki. Työntimessä on pienempi syöttöputki ohuita aineksia varten.
- 2 Aseta ainekset syöttöputkeen.
- 3 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

Voit käyttää **pientä syöttöputkea** asettamalla sen isomman syöttöputken sisään.

Voit käyttää **isoa syöttöputkea** käyttämällä molempia painimia yhdessä.

- Älä anna kulhon täytyä viipalointilevyyn saakka. Tyhjennä se säännöllisesti.

- Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun käytät kaksipuoleisia levyjä, varmista, että tarvittavilla terillä varustettu puoli on ylöspäin.
- Käytä tuoreita ainesosia.
- Älä paloitle ruokaa liian pieniksi paloiksi. Voit estää ruokaa valumasta reunojen yli käsittelemisen aikana täyttämällä suuren syöttöputken sivusuunnassa tai käyttämällä pientä syöttöputkea.
- Pystysuunnassa asetetut ainesosat tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut, kun niitä viipaloidaan tai raastetaan.
- Levyyn jää aina hieman tähteitä.

Sitruspuserrin

- a Kartio
- b Siivilä

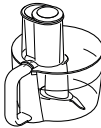
Kokoa sitruspuserrin kuvassa **C esitetyllä tavalla.**

- 1 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että reunan kohouma lukittuu kulhon kahvaan.
- 2 Aseta kartio käyttöakselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
- 3 Puolita hedelmä. Valitse nopeus 3. Paina hedelmä kartiota vasten.

Vihjeitä ja neuvoja

- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

Käyttösuositustaulukko

Varusteet	Ruokaohje/työvaihe				
 	Raaka liha ja kala		400 g	3 → Max	15 - 20 sekuntia
	Sipuli		250 g	P	5 - 10 sekuntia
	Keksit		100 - 250 g	Max	20 - 30 sekuntia
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan. Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi		340 g Jauhojen paino	Max	10 sekuntia 10 - 20 sekuntia
	Valmiit leivonta-seokset	Kokonaispaino	800 g	Min → Max	10 - 20 sekuntia
	Majoneesi	Munankeltu-aisia	3 - 4	Max	1 - 2
  	Juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kesäkurpitsan tai punajuuren viipaloiminen tai raastaminen		Älä ylitä kulhoon merkittyä suurimman määrän merkkiä.	Max	10 - 20 sekuntia
	Kurkun tai tomaattien kaltaisten pehmeiden kasvien viipaloiminen			4 - Max	
	Parmesaanijuusto ja perunat			Max	
	Kaikki sitrushedelmät		1 kg	3	2 - 3

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot yleiskoneen käyttöohjeesta tai sivustosta www.kenwoodworld.com.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Hız kontrolünü 'O' (KAPALI) konuma getirin ve fişi prizden çekin: eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce; kullandıktan sonra ve kullanımda değilken; ve temizlemeden önce.
- **Mutfak robotuna sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buharlaşma sebebiyle cihazdan dışarı sıçrayabilir.**
-  **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri kaseye koymadan ya da işlemeyen önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri mutfak robotu kasesinden uzak tutun.
- Bıçak ve diskler çok keskindir, dikkatli olun. **Her zaman üstte yer alan tutamaçtan tutun. İşlem veya temizlik yaparken parmaklarınızı keskin taraftan uzak tutun.**
- **Dilimleme yaparken kâseyi kesme diskinde kadar doldurmayın: kâseyi düzenli olarak boşaltın.**
- **Kâsedeki 'MAX' kapasite düzeyini geçmeyin.**
- Kâsedeki ürünleri boşaltmadan önce bıçağı çıkarın.
- Besleme tüpünden yiyecekleri parmağınızla aşağıya ittirmeyin. Ürünün yanında verilen itme aparatını kullanın.
- Yiyecek işleme kâsesinden kapağı çıkarmadan önce cihazı kapatın ve bıçak ve disklerin tamamen durmasını bekleyin.
- Mutfak robotunu çalıştırmak için kapağı kullanmayın. Her zaman hız ayarını kullanın.

Bakım ve temizlik

Görsellerine göz atın

- Temizlik öncesi cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Temizlik öncesi ek parçaları tamamen çıkarın.

- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.
- Bazı yiyecekler (örn. havuç) plastiğin rengini bozabilir. Ayçiçeği yağına batırılmış bir kumaş ile bu lekeleri giderebilirsiniz.
- **Aşırı derecede keskin oldukları için bıçakları ve diskleri dikkatli kullanın.**

İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Parçalar

- a Küçük itme aparatı
- b Büyük itme aparatı
- c Besleme tüpü
- d Kapak
- e Kase
- f Tahrik mili
- g Kesici bıçak

Diskler)

- h Kalın dilimleme ve rendeleme disk
- i İnce dilimleme ve rendeleme disk
- j Ekstra ince rendeleme disk

Orta hızlı çıkış kapağını **B** kaldırın
Yüksek hızlı çıkış kapağının takılı olduğundan emin olun. Aksi takdirde cihaz çalışmaz.

Mutfak Robotunu Görsel **A**'de gösterildiği gibi kurun

- 1 Tahrik milini çıkışa yerleştirin
- 2 Hız ayarının üzerindeki kolun yardımıyla kâseyi tahrik miline yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönüne doğru çevirin.
- 3 Narenciye sıkacağına bıçak tertibatını veya disklerin birini takın.

Bıçak tertibatı ve disklerin kesici kısmı çok keskindir. Dikkatli olun.

Öneri ve İpuçları

- İşlem yapmadan önce etleri, ekmekleri ve sebzeleri 2cm'lik küpler halinde kesin.
- Bitkiler temiz ve kuru olduklarında daha iyi doğranır
- Bıçak tertibatını kullanırken malzemeleri fazla işlememeye özen gösterin
- Bıçak tertibatını, buzları veya baharat gibi diğer sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın. Parçalara zarar verebilir.
- Badem esansı veya çeşni ekleyecekseniz, leke yapabileceğinden plastikte temas etmemesine özen gösterin.

Diskler

- 1 Hangi besleme tüpünü kullanacağınızı seçin. İtme aparatı, ayrı veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük bir besleme tüpü içerir.
- 2 Besinleri besleme tüpüne yerleştirin.
- 3 Cihazı açın ve itme aparatı ile dengeli bir şekilde bastırın. Asla parmaklarınızı besleme tüpünün içine sokmayın.

Küçük besleme tüpünü kullanırken:

besleme tüpüne ilk olarak büyük itme aparatını koyun.

Büyük besleme tüpünü kullanırken: iki itme aparatını birlikte kullanın.

- Kâsenin kesme diskine kadar dolmasını beklemeyin: düzenli olarak kâseyi boşaltın.

- Kâsedeki 'MAX' kapasite düzeyini geçmeyin.

Öneri ve İpuçları

- İki taraflı diskleri kullanırken, keskin tarafın yukarıda olduğundan emin olun.
- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok ufak kesmeyin. İşleme esnasında yiyeceklerin kaymasını engellemek için büyük besleme tüpünün genişliği kadar doldurun veya küçük besleme tüpünü kullanın
- Dilimlerken veya rendelerken: dik koyulan yiyecekler, yatay koyulan yiyeceklerden daha kısa çıkar.
- Kullanımdan sonra diskte veya işlenen besinde az miktarda artık kalabilir.

Narenciye sıkacağı

- a Koni
b Süzgeç

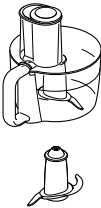
Narenciye Sıkacağını Görsel C'de gösterildiği gibi kurun

- 1 Köşedeki askıların kâsenin tutma yerlerine oturduğundan emin olarak süzgeci kâseye yerleştirin.
- 2 Koniyi tahrik miline yerleştirin ve en alta inene kadar çevirin.
- 3 Meyveleri ortadan ikiye bölün. Hız ayarı 3'ü seçin ve meyveyi koniye bastırın.

Öneri ve İpuçları

- En iyi sonuçlar için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve sıkın. Sıkım işleminden önce tezgâhın üstünde yuvarlayın.
- Meyvenin suyunu çıkarmayı kolaylaştırmak için sıkım işlemi esnasında meyveyi yana doğru hareket ettirin.
- Fazla miktarda meyve sıkarken, çekirdeklerin ve posanın birikmesini engellemek için süzgeci düzenli olarak temizleyin.

Önerilen Kullanım Çizelgesi

Ek Parçalar	Tarif/işlem				
	Çiğ Et ve Balık		400g	3 → Max	15 – 20 sn.
	Soğan		250g	P	5 – 10 sn.
	Bisküvi		100 - 250g	Max	20 – 30 sn.
	Pastacılık – una yağ eklemek. Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme		340g Kullanılan unun ağırlığı	Max	10 sn. 10 – 20 sn.
	Hepsini içeren pasta karışımları	Toplam ağırlık	800 g	Min → Max	10 – 20 sn.
	Mayonez	Yumurta Beyazı	3 – 4	Max	1 – 2

Kâse Aracı	Tarif/işlem			
 	Doğranmış ve rendelenmiş peynir, havuç, patates, lahana, kabak, pancar	Kâsedeki maksimum işaretini geçmeyin	Max	10 – 20 sn.
	Salatalık veya domates gibi yumuşak malzemeleri dilimleyin		4 – Max	
	Parmesan peyniri ve patates		Max	
	Tüm narenciye meyveleri	1kg	3	2 – 3

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için mutfak robotunuzun kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“ (vypnuto) a odpojte přístroj od zdroje napájení: před nasazením nebo odpojením nástavce, po použití přístroje a když přístroj nepoužíváte a před čištěním.
- **Při nalévání horké tekutiny do přístroje buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do nádoby nebo před zpracováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nedávejte do nádoby ruce, když je přístroj připojený k napájení.

- Nůž a kotouče jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je držte za úchyt v horní části, mimo ostří.**
- **Při krájení/strouhání nedovolte, aby se mísa naplnila až po krájecí kotouč. Pravidelně ji vyprazdňujte.**
- **Nepřekračujte maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.**
- Před vyprázdněním nádoby vždy vyjměte nože.
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte dodávanou tlačku.
- Než sejmete z pracovní nádoby víko, vypněte přístroj a počkejte, dokud se nože nebo kotouče zcela nezastaví.
- K ovládání přístroje nikdy nepoužívejte víko, ale ovladač rychlosti.

Čištění

Viz ilustrace **D**

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Nástavce před čištěním zcela rozeberte.
- Abyste si čištění usnadnili, umývejte součásti přístroje ihned po jejich použití.
- Některé potraviny, např. mrkev, způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.
- **S nožovou jednotou a kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.**

Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití kuchyňského robotu.

Popis

- a malá tlačka
- b velká tlačka
- c dávkovací trubice
- d víko
- e nádoba
- f hřídel náhonu
- g nůž

Kotouče

- h kotouč na hrubé krájení/strouhání
- i kotouč na jemné krájení/strouhání
- j kotouč na velmi jemné strouhání

Sundejte kryt vývodu středně rychlého náhonu **B**.

Prověřte, zda je nasazený kryt vývodu rychlého náhonu; jinak se přístroj nespustí.

Sestavte kuchyňského robota podle obrázku **A**

- 1 Nasadte hřídel na výstup.
- 2 Umístěte nádobu na hřídel tak, aby bylo držadlo nad ovladačem rychlosti, a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 3 Nasadte nůž, jeden z kotoučů nebo lis na citrusy. **Nůž a řezací strany kotoučů jsou ostré, a proto s nimi zacházejte opatrně.**

Rady a tipy

- Maso, chléb a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky o velikosti 2 cm.
- Bylinky se nejlépe nasekají, když jsou čisté a suché.
- Dbejte na to, abyste při použití nože nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Nepoužívejte nožovou jednotku na sekání ledových kostek nebo jiných tvrdých potravin, jako je koření, protože by mohly nástavec poškodit.
- Mandlovou esenci nebo aroma do směsi přidávejte tak, aby se nedostaly do styku s plastem. Mohly by zanechat trvalé skvrny.

Kotouče

- 1 Zvolte dávkovací trubici, kterou chcete použít. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přísad.
- 2 Vložte potraviny do dávkovací trubice.
- 3 Zapněte přístroj a potraviny rovnoměrně tlačte dolů pomocí tlačky. Do dávkovací trubice nikdy nevkládejte prsty.

Použití malé dávkovací trubice -

nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.

Použití velké dávkovací trubice -

použijte obě tlačky současně.

- Nedovolte, aby se nádoba zaplnila do výšky krájecího kotouče. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- Nepřekračujte maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.

Rady a tipy

- Při použití oboustranných kotoučů musí být požadovaná krájecí strana otočená nahoru.
- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Aby se zabránilo klouzání potravin při zpracování, naplňte velkou dávkovací trubici po celé šíři nebo použijte malou trubici.
- Při krájení na plátky nebo strouhání budou potraviny vloženy kolmo nakrájené na menší kousky než potraviny vloženy vodorovně.
- Po zpracování vždy zůstane na kotouči nebo v nádobě malé množství odpadu.

Lis na citrusy

- a kužel
- b sítko

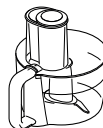
Sestavte lis podle obrázku **C**

- 1 Vložte do nádoby sítko tak, aby jazýček na okraji nádoby zapadl do držadla nádoby.
- 2 Na hnací hřídel nasadte kužel a otáčejte s ním, dokud nesjede až dolů.
- 3 Rozkrojte plod na polovinu. Zapněte přístroj na rychlostní stupeň 3 a přitlačte plod na kužel.

Rady a tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete ovoce skladovat a lisovat při pokojové teplotě a před lisováním je poválíte po pracovní ploše.
- Více šťávy získáte, když budete ovocem při lisování pohybovat ze strany na stranu.
- Při lisování většího množství pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužniny a pecek.

Tabulka doporučených rychlostí a množství

Nástroj	Recept/postup				
 	Surové maso a ryby		400 g	3 → Max.	15–20 s
	Cibule		250 g	P	5–10 s
	Sušenky		100–250 g	Max.	20–30 s
	Sladké těsto – tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení		340 g Hmotnost mouky	Max.	10 s 10–20 s
	Směs na koláč	Celková hmotnost	800 g	Min. → Max..	10–20 s
	Majonéza	Vaječné žloutky	3–4	Max.	1–2
 	Krájení a strouhání sýra, mrkve, brambor, zelí, cuket, červené řepy		Nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse.	Max.	10–20 s
Krájení měkkých potravin, např. okurek a rajských jablek		4–Max.			
Parmazán a brambory		Max.			
	Veškeré citrusové plody		1 kg	3	2–3

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için mutfak robotunuzun kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az „O” (KI) állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **EGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt az edénybe öntené és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek a robotgép edényében, amíg a gép feszültség alatt van.
- Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák rendkívül élesek. **A készülék tisztításakor vagy szét- és összeszerelésakor mindig a tetején levő fogórésznél, a vágóélektől távol fogja meg.**
- **Szeletelésnél/reszelésnél ne hagyja, hogy az edény a vágótárcsaig megteljen – rendszeresen ürítse.**
- **Ne töltse az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.**
- A késpengét mindig vegye ki, mielőtt kiönti az edény tartalmát.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.

- Mielőtt levenné az élelmiszer-aprító edény fedelét, kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a kés vagy a tárcsák teljesen megálltak.
- Az élelmiszer-aprítót ne a fedéllel működtesse, erre a célra mindig a sebességszabályozót használja.

Tisztítása

Lásd **D** ábrák

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- Egyes élelmiszerek, például a sárgarépa elszínezhetik a műanyagot. Az elszíneződés növényi olajba mártott ronggyal dörzsölve eltávolítható.
- **A kések és a tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**

A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép általános használati utasítását.

A készülék részei

- a Kis tömörúd
- b Nagy tömörúd
- c Adagolócső
- d Fedél
- e Edény
- f Hajtótengely
- g Késpenge

Tárcsák

- h Vastag szeletelő-/reszelőtárcsa
- i Vékony szeletelő-/reszelőtárcsa
- j Extra finom reszelőtárcsa

Emelje le a közepes sebességű meghajtó nyílásának **B** fedelét. Ügyeljen arra, hogy a nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele a helyén legyen, különben a készülék nem fog működni.

A **A** ábrán látható módon szerelje össze az élelmiszer-aprítót

- 1 Helyezze a hajtótengelyt a nyílásba.
- 2 Illessze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy a fogantyú a sebességszabályozó felett legyen, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
- 3 Helyezze fel a késpengét, az egyik tárcsát vagy a citrusfacsarót.
Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák vágórészei nagyon élesek.

Tanácsok és tippek

- A húst, kenyeret és zöldséget a feldolgozás előtt vágja 2 cm-es kockákra.
- A fűszernövények tisztas és száraz állapotban apríthatók a legjobban.
- A késpenge használatakor ügyeljen arra, hogy ne keverje túl a hozzávalókat.
- Ne használja a késpengét jégkocka vagy más kemény étel, például fűszerek aprítására, mert ezek károsíthatják a tartozékot.
- Ha mandulakivonatot vagy ízesítő anyagot ad a keverékhez, ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen műanyag alkatrészekkel, mert elszíneződést okozhat.

Tanácsok és tippek

- A megfordítható tárcsák használatakor ügyeljen arra, hogy a kívánt vágóoldal legyen felül.
- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. A feldolgozás során az élelmiszerek csúszásának megelőzése érdekében töltsse ki a nagy adagolócső teljes szélességét, vagy használja a kis adagolócsövet.
- Szeletelésnél és reszelésnél a függőlegesen behelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen behelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az ételben.

Tárcsák

- 1 Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömörúdban van egy kisebb adagolócső, külön darabok vagy vékonyabb nyersanyagok feldolgozásához.
- 2 Tegye az ételt az adagolócsőbe.
- 3 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömörúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.

A kis adagolócső használata – először helyezze be a nagy tömörudat az adagolócsőbe.

A nagy adagolócső használata – együtt használja a két tömörudat.

- Ne hagyja, hogy az edény a vágótárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.
- Ne töltsse az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.

Citrusfacsaró

- a Facsarókúp
- b Szűrő

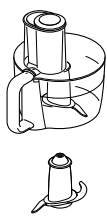
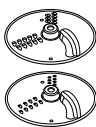
A ábrán látható módon szerelje össze a citrusfacsarót

- 1 Helyezze a szűrőt az edénybe úgy, hogy a peremen levő fül az edény fogantyújánál rögzüljön.
- 2 Helyezze a facsarókúpot a hajtótengelyre, és forgassa, amíg a helyére nem süllyed.
- 3 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsoljon a 3-as sebességfokozatra, és nyomja rá a gyümölcsöt a facsarókúpra.

Tanácsok és tippek

- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- A lé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű lé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcspép és a mag.

Felhasználási útmutató

Eszköz	Recept/feldolgozás			
	Nyers hús és hal	400 g	3 → Max.	15-20 s
	Hagyma	250 g	P	5-10 s
	Keksz	100-250 g	Max.	20-30 s
	Sütemény - margarin bedolgozása a lisztbe. Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	340 g Liszt súlya	Max.	10 s 10-20 s
	Tésztapорок	Teljes súly	Min. → Max.	10-20 s
	Majonéz	Tojássárgája	3-4 Max.	1-2
	Sajt, sárgarépa, burgonya, káposzta, cukkini, cékla szeletelése és reszelése	Ne töltse edényt a jelzett maximális kapacitás fölé.	Max.	10-20 s
	Puhább alapanyagok, például uborka és paradicsom szeletelése		4-Max.	
	Parmezán sajt és burgonya		Max.	
	Összes citrusféle	1 kg	3	2-3

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatos információkat a konyhagép kézikönyvében vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen találhatja meg.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem nasadki, po zakończeniu pracy, w czasie przechowywania oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- **Podczas wlewania gorącego płynu do malaksera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wypłynąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed umieszczeniem w misce oraz przed rozdrabnianiem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski malaksera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Noże i tarcze tnące są bardzo ostre – należy się z nimi obchodzić ostrożnie. **Podczas obsługi i czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- **Podczas krojenia na plastry/tarcia nie dopuszczać do zapełnienia się miski do poziomu tarczy tnącej: misę należy regularnie opróżniać.**
- **Nie przekraczać oznaczonego na misie maksymalnego poziomu składników („MAX”).**
- Przed opróżnianiem miski należy zawsze najpierw wymontować noże.
- Składników nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- Przed zdjęciem pokrywy z miski malaksera wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostrza lub tarcza całkowicie się zatrzymają.
- Nie używać pokrywy do obsługi malaksera – służy do tego wyłącznie regulator prędkości.

Czyszczenie

Zob. ilustracje **D**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- rzed czyszczeniem całkowicie rozmontować przystawki.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.
- Niektóre składniki (np. marchew) powodują przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie plam ściereczką umoczoną w oleju roślinnym pomaga je usunąć.
- **Dotykając noży i tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

Legenda

- a Popychacz mały
- b Popychacz duży
- c Podajnik
- d Pokrywa
- e Misa
- f Wał napędowy
- g Zespół ostrzy

Tarcze

- h Tarcza do krojenia na grube plastry/tarcia na grube wiórka
- i Tarcza do krojenia na drobne plastry/tarcia na drobne wiórka
- j Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka

Złożyć malakser zgodnie ze wskazówkami na ilustracji **A**

- 1 Wał napędowy umieścić na gnieździe.
- 2 Na wale zamocować misę (z uchwytem znajdującym się nad regulatorem prędkości) i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na miejscu.
- 3 Zamocować zespół ostrzy, jedną z tarcz albo wyciskarkę do cytrusów.

Zespół ostrzy i tnąca część tarczy są bardzo ostre – podczas ich obsługi zawsze zachowywać ostrożność.

Zdjąć osłonę gniazda średnich obrotów **B**.

Sprawdzić, czy osłona gniazda szybkich obrotów znajduje się na swoim miejscu, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Porady i wskazówki

- Przed rozdrabnianiem mięso, chleb i warzywa pokroić na 2-centymetrowe kawałki.
- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Używając zespołu ostrzy, zachować ostrożność, aby składników nie rozdrobnić zbyt mocno.
- Nie używać noży do kruszenia lodu w kostkach ani innych twardych składników, np. przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie przystawki.
- Jeżeli dodawany jest olejek lub aromat migdałowy, należy uważać, aby nie zetknęły się one z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować przebarwienie tych elementów.

Tarcze

- 1 Wybrać odpowiedni podajnik.
W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.
- 2 Włożyć składniki do podajnika.
- 3 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. Do otworu nie wolno wkładać palców.

Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.

Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć ich jednocześnie.

- Nie dopuszczać do zapełnienia się misy do poziomu tarczy tnącej; misę należy regularnie opróżniać.
- Nie przekraczać oznaczonego na misie maksymalnego poziomu składników („MAX”).

Porady i wskazówki

- Korzystając z tarcz dwustronnych, pamiętać, żeby tarcza była skierowana żadaną stroną tnącą do góry.
- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Aby zapobiec ślizganiu się składników podczas ich rozdrabniania, duży podajnik w całości wypełnić składnikami albo użyć małego podajnika.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub starciu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
- Na tarczy lub w przetworzonej żywności po użyciu zawsze zostanie niewielka ilość resztek składników.

Wyciskarka do cytrusów

- a Stożek
- b Sitko

Złożyć wyciskarkę do cytrusów zgodnie ze wskazówkami na ilustracji **C**

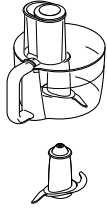
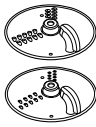
- 1 W misie zamocować sitko w taki sposób, by wypustka w brzegu sitka wpasowała się w uchwyt misy.
- 2 Stożek zamocować na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
- 3 Owoce pokroić na połówki. Przełączyć urządzenie na prędkość 3, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć go.

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręcznie po blacie przed wyciśnięciem z nich soku.

- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwaj owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej ilości owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się w nim miąższu i pestek.

Tabela zaleceń

Narzędzie	Przepis/sposób użycia			
	Surowe mięso i ryby	400 g	3 → Max.	15 – 20 sekund
	Cebula	250 g	P	5 – 10 sekund
	Ciastka	100 – 250 g	Max.	20 – 30 sekund
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki. Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	340 g Waga mąki	Max.	10 sekund
	Jedno-etapowe ciasta w proszku	Waga całkowita 800 g	Min. → Max.	10 – 20 sekund
	Majonez	Żółtka	3 – 4	Max.
	Krojenie na plastry i tarcie sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, cukinii, buraków	Nie przekraczać znajdującego się na misie oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników	Max.	10 – 20 sekund
	Krojenie miększych składników, np. ogórków i pomidorów		4 – Max.	
	Parmezan i ziemniaki		Max.	
	Wszystkie owoce cytrusowe	1 kg	3	2 – 3

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest przystawka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση του εξαρτήματος, μετά από τη χρήση, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό.
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
-  **ΜΗΝ επεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ ή τα επεξεργαστείτε.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία κουζίνας μέσα στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Η λεπίδα μαχαιριού και οι δίσκοι είναι εξαιρετικά κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **Όταν κόβετε/τρίβετε, μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι τον δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.**
- **Μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.

- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου η λεπίδα ή οι δίσκοι σταματήσουν εντελώς να κινούνται.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί ελέγχου ταχύτητας.

Καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες **D**

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Να αποσυναρμολογείτε εντελώς τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Ορισμένα τρόφιμα, π.χ. καρότα, θα αποχρωματίσουν το πλαστικό. Τρίψτε το πλαστικό με πανί εμποτισμένο σε φυτικό έλαιο για να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό.
- **Να χειρίζεστε τις λεπίδες και τους δίσκους με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτερά.**

Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας.

Επεξήγηση συμβόλων

- a Μικρός ωστήρας
- b Μεγάλος ωστήρας
- c Σωλήνας τροφοδοσίας
- d Καπάκι
- e Μπολ
- f Κινητήριος άξονας
- g Λεπίδα μαχαιριού

Δίσκοι

- h Δίσκος κοψίματος/τριψίματος σε χοντρά κομμάτια
- i Δίσκος κοψίματος/τριψίματος σε λεπτά κομμάτια
- j Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο

Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας **B**.

Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας είναι στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Συναρμολογήστε τον επεξεργαστή τροφίμων όπως υποδεικνύεται στην εικόνα **A**

- 1 Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα στην υποδοχή.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στον κινητήριο άξονα με τη λαβή πάνω από το κουμπί ελέγχου ταχύτητας και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού, έναν από τους δίσκους ή τον λεμονοστείφτη. **Η λεπίδα μαχαιριού και το κοφτερό μέρος των δίσκων είναι κοφτερά, γι' αυτό να τα χειρίζεστε πάντα με προσοχή.**

Συμβουλές και υποδείξεις

- Τεμαχίστε το κρέας, το ψωμί και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκ. προτού τα επεξεργαστείτε.
- Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα υλικά όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες μαχαιριού για να τεμαχίσετε παγάκια ή άλλα σκληρά τρόφιμα, όπως μπαχαρικά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στο εξάρτημα.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες.

Δίσκοι

- 1 Επιλέξτε τον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει έναν μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία μεμονωμένων κομματιών ή λεπτών υλικών.

- 2 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 3 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με τον ωστήρα σταθερά προς τα κάτω - μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.

Για να χρησιμοποιήσετε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα τον μεγάλο ωστήρα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.

Για να χρησιμοποιήσετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί.

- Μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι τον δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- Μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν χρησιμοποιείτε τους αντιστρέψιμους δίσκους, να βεβαιώνετε ότι η κοφτερή πλευρά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε είναι προς τα πάνω.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Για να μην γλιστράνε τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία, γεμίζετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του ή χρησιμοποιείτε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν κόβετε ή τεμαχίζετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα βγαίνουν μικρότερα από αυτά που τοποθετούνται οριζόντια.
- Μετά τη χρήση, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα στον δίσκο ή στα τρόφιμα.

Λεμονοστείφτης

- a Κώνος
b Σουρωτήρι

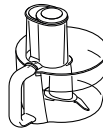
Συναρμολογήστε τον λεμονοστείφτη όπως υποδεικνύεται στην εικόνα **C**

- 1 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο χείλος να ασφαλίσει στη λαβή του μπολ.
- 2 Τοποθετήστε τον κώνο πάνω από τον κινητήριο άξονα στρέφοντάς τον, έως ότου κατέβει εντελώς.
- 3 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Επιλέξτε την ταχύτητα 3 και πιέστε το φρούτο στον κώνο.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για καλύτερα αποτελέσματα, αποθηκεύετε και στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και κυλήστε με το χέρι σας το φρούτο πάνω στην επιφάνεια εργασίας προτού το στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές όταν το στείβετε.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, αδειάζετε τακτικά το σουρωτήρι για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και κουκουτσιών.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία				
 	Ωμό κρέας και ψάρι		400 g	3 → Max	15 - 20 δευτ.
	Κρεμμύδια		250 g	P	5 - 10 δευτ.
	Μπισκότα		100 - 250 g	Max	20 - 30 δευτ.
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά		340 g Βάρος αλευριού	Max	10 δευτ. 10 - 20 δευτ.
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μονομιάς	Συνολικό βάρος	800 g	Min → Max	10 - 20 δευτ.
	Μαγιονέζα	Κρόκοι αβγών	3 - 4	Max	1 - 2
 	Κόψτε και τρίψτε τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, κολοκυθάκια, παντζάρια		Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ.	Max	10 - 20 δευτ.
	Κόψτε πιο μαλακά τρόφιμα, όπως αγγούρια και ντομάτες			4 - Max	

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία			
	Παρμεζάνα και πατάτες	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπόλ.	Max	10 - 20 δευτ.
	Όλα τα εσπεριδοειδή	1 kg	3	2 - 3

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Σέρβις και την Εξυπηρέτηση πελατών, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζίνομηχανής σας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Поверните регулятор скорости в положение 'О' (OFF) и выньте вилку из розетки перед установкой или снятием насадки, по окончании работы прибора и когда он не используется, а также перед чисткой.
- **Будьте осторожны, если в кухонную машину налита горячая жидкость, так как ее может оттуда выбросить из-за внезапного выброса пара.**
-  **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу или перед их обработкой, им надо дать охладиться до комнатной температуры.

- Не допускайте, чтобы ваши руки и кухонные принадлежности попадали в чашу кухонной машины, если прибор подключен к электросети.
- Лезвие ножа и диски чрезвычайно острые; соблюдайте осторожность при обращении с ними. **Всегда держите их за специальную ручку сверху, и при чистке и использовании прибора не приближайтесь руками к режущему краю.**
- **При нарезке на ломтики и натирании следует регулярно опустошать чашу и не давать ей наполняться до уровня режущего диска.**
- **Не превышайте максимальный уровень наполнения “MAX”, отмеченный на чаше.**
- Перед тем, как выливать содержимое чаши, следует всегда сначала удалить ножевой блок.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающую трубку руками. Пользуйтесь всегда толкателем из комплекта поставки.
- Перед тем, как снять крышку с чаши кухонной машины, выключите ее и дождитесь полной остановки ножевого блока или дисков.
- Не пользуйтесь крышкой для управления работой кухонной машины, пользуйтесь всегда регулятором скорости.

Чистка

См. схемы **D**

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Перед чисткой полностью разбирайте насадки.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.
- Некоторые продукты, например, морковь, могут изменить цвет пластмассовых частей прибора. Для восстановления цвета протрите тканью, смоченной в растительном масле.
- **Лезвия и диски чрезвычайно острые. Будьте осторожны при обращении с ними.**

Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.

Основные компоненты

- a Малый толкатель
- b Большой толкатель
- c Подающая трубка
- d Крышка
- e Чаша
- f Вал привода
- g Лезвие ножа

Диски (если входят в комплект поставки)

- h Диск для грубой нарезки/шинковки
- i Диск для тонкой нарезки/шинковки
- j Диск для экстра тонкой шинковки

Поднимите заглушку среднескоростного гнезда **B**.
Прибор будет работать только при условии, что заглушка высокоскоростного гнезда установлена.

Соберите кухонную машину как показано на схеме **A**

- 1 Поместите вал привода на гнездо.
- 2 Установите чашу на вал привода, поместив ручку над регулятором скорости, и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите либо лезвие ножа, либо один из дисков, либо соковыжималку для цитрусовых.

Лезвие ножа и режущая часть дисков очень острые, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с ними.

Советы

- Перед обработкой нарежьте мясо, хлеб и овощи на кубики по 2 см.
- Травы лучше измельчать чистыми и сухими.
- При использовании лезвия ножа избегайте излишней обработки.
- Не используйте лезвие ножа для колки кубиков льда или других твердых ингредиентов, таких как специи, так как это может повредить насадку.
- При добавлении эссенции миндаля или вкусо-ароматических добавок избегайте контакта с пластмассой, так как это может привести к появлению пятен.

Диски

- 1 Выберите, какую подающую трубку вы хотите использовать. В толкателе есть подающая трубка меньшего размера для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.
- 2 Поместите продукты в подающую трубку.
- 3 Включите машину и равномерно проталкивайте ингредиенты при помощи толкателя. Не допускайте, чтобы ваши руки попадали в подающую трубку.

Для использования малой подающей трубки поместите сначала большой толкатель в подающую трубку.

Для использования большой подающей трубки используйте оба толкателя одновременно.

- Не допускайте наполнения чаши до уровня режущего диска: опорожняйте ее регулярно.
- Не превышайте допустимый уровень наполнения "MAX", отмеченный на чаше.

Советы

- При использовании двухсторонних дисков режущая сторона должна находиться сверху.
- Используйте свежие ингредиенты.
- Не нарежьте ингредиенты слишком мелко. Чтобы пища не соскальзывала вниз в процессе обработки, заполняйте большую подающую трубку по всей ширине или используйте малую.
- При нарезке на ломтики или шинковке ингредиенты, уложенные вертикально получают короче, чем уложенные по горизонтали.
- После обработки на диске или в чаше всегда будет оставаться небольшое количество отходов.

Советы

- Для наилучших результатов обрабатывайте фрукты при комнатной температуре и перед началом работы покатайте их по рабочей поверхности.
- Для получения максимального объема сока поворачивайте фрукт в разных направлениях при обработке соковыжималкой.
- При обработке большого количества продуктов регулярно очищайте фильтр во избежание скопления мякоти и мелких косточек.

Соковыжималка для цитрусовых

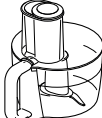
- a Конус
- b Фильтр

Соберите соковыжималку для цитрусовых как показано на схеме

C.

- 1 Установите сито на чашу так, чтобы выступ на ободке совместился с ручкой чаши.
- 2 Наденьте конус на приводной вал, поворачивая его пока он не сядет по всей длине.
- 3 Разрежьте фрукт напополам. Установите скорость 3 и поместите фрукт на конус, надавив на него.

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Насадки	Рецепт/ Процесс				
 	Сырое мясо и рыба		400 г	3 → Max	15 - 20 сек
	Лук		250 г	P	5 - 10 сек
	Печенье		100 - 250 г	Max	20 - 30 сек
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой. Добавление воды для смешивания ингредиентов теста		340 г Вес муки	Max	10 сек 10 - 20 сек
	Универсальные смеси для торта "Все в одном"	Общий вес	800 г	Min → Max	10 - 20 сек
	Майонез	Яичные желтки	3 - 4	Max	1 - 2
  	Нарезайте на ломтики и шинкуйте сыр, морковь, картофель, капусту, цукини, свеклу.		Не превышайте отметку максимального наполнения на чаше.	Max	10 - 20 сек
Нарезайте на ломтики более мягкие ингредиенты, такие как огурцы и помидоры.		4 - Max			
Сыр пармезан и картофель.		Max			
	Все цитрусовые		1 кг	3	2 - 3

Обслуживание и забота о покупателях

За информацией о технической поддержке и заботе о клиентах посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Жылдамдықты басқару элементін «О» (ӨШІРУЛІ) күйіне бұрыңыз және розеткадан ажыратыңыз: тіркемені орнату немесе алу алдында; кейін және пайдаланбаған кезде; және тазалау алдында.
- **Турағышқа ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, өйткені кенеттен булану салдарынан ол құрылғыдан шашырап кетуі мүмкін.**
-  **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық ингредиенттерді ыдысқа салмас бұрын немесе турамас бұрын бөлме температурасына дейін суыту керек.
- Турағыш қуат көзіне қосылған кезде, одан қолыңыз бен ыдыстарды алыс ұстаңыз.
- пышақ жүзі мен кескіш дискілер өте өткір, абайлап пайдаланыңыз. **Пайдалану және тазалау кезінде кескіш жүзден аулақ, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.**
- **Турау/ұсақтау кезінде ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.**
- **Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан асырмаңыз.**
- Ыдыстағы өнімді алмас бұрын, пышақ жүзін алып тастаңыз.
- Өнімді өткізгіш түтікке қолмен салмаңыз. Бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Турағыш ыдысының қақпағын ашпас бұрын, оны өшіріп, пышағы немесе кескіш дискілері толықтай тоқтағанша күтіңіз.
- Турағышты қосу үшін қақпақты емес, жылдамдықты басқару тетігін қолданыңыз.

Тазалау

D суреттерін қараңыз

- Тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын бекітпелерді толықтай бөлшектеп алыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір өнімдер пластик түсін өзгертуі мүмкін. Оны өсімдік майына батырылған шүберекпен сүртіп кетіруге болады.
- **Пышақтар мен кескіш дискілерді абайлап пайдаланыңыз – олар өте өткір.**

Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй машинасының негізгі нұсқау кітапшасынан қараңыз.

Перне

- a Шағын итергіш
- b Үлкен итергіш
- c Өткізгіш түтік
- d Қақпақ
- e Табақ
- f Жетек білігі
- g Пышақ блогы

Кескіш дискілер

- h Жуандап турау/ұсақтау дискісі
- i Жіңішкелеп турау/ұсақтау дискісі
- j Өте жіңішкелеп ұсақтау дискісі

Орташа жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын **B** көтеріп алып тастаңыз.

Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағы орнында болуын тексеріңіз, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді.

Турағышты **A** суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Жетек білігін ұяшыққа орналастырыңыз.
- 2 Табақты тұтқасын жылдамдықты басқару тетігінің үстіне тұратындай етіп жетек білігінің үстіне орналастырып, сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз.
- 3 Пышақ блогын, кескіш дискілердің бірін немесе цитрус шырынын сыққышты орнатыңыз. **Пышақ блогы немесе дискілердің кескіш бөлігі өте өткір, сондықтан абайлап пайдаланыңыз.**

Пайдалы кеңестер

- Етті, нанды және көкөністерді өңдемес бұрын 2 см текшелерге кесіңіз.
- Шөптерді таза әрі құрғақ күйде ұсақтаған жөн.
- Пышақ блогын пайдаланған кезде тым ұзақ айналдырмаңыз.

- Мұз текшелерін немесе дәмдеуіштер сияқты қатты өнімдерді ұсақтау үшін пышақ блогын пайдаланбаңыз, олар пышақты зақымдауы мүмкін.
- Бадам эссенциясын немесе хош иістендіргіш қосқан кезде пластикке тигізбеңіз, ластауы мүмкін.

Кескіш дискілер

- 1 Пайдалану қажет өткізгіш түтік түрін таңдаңыз. Итергіштің жеке бөлшектерді немесе жіңішке ингредиенттерді өңдеуге арналған шағын өткізгіш түтігі бар.
- 2 Өнімді өткізгіш түтікке салыңыз.
- 3 Қуатын іске қосып, итергішпен бірқалыпты басып отырыңыз – өткізгіш түтікке саусағыңызды салмаңыз.

Шағын өткізгіш түтікті пайдалану

– алдымен өткізгіш түтікке үлкен итергішті салыңыз.

Үлкен итергішті пайдалану – екі итергішті бірге пайдаланыңыз.

- Ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.
- Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан асырмаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Екі жақты дискілерді пайдаланған кезде, қажетті кескіш беттің жоғары қаратылуын тексеріңіз.
- Балғын өнімдерді пайдаланыңыз.
- Өнімді тым майдалап кеспеңіз. Өңдеу кезінде өнім тұрып қалмас үшін, үлкен өткізгіш түтікті толтырыңыз немесе шағын өткізгіш түтікті пайдаланыңыз.
- Турау не ұсақтау кезінде: тігінен қойылған өнім көлденеңінен қойылған өнімге қарағанда әлдеқайда қысқа болып шығады.

- Пайдаланғаннан кейін кескіш дискіде немесе өнімде шағын көлемде қалдық қалады.

Цитрус шырынын сыққыш

- a Конус
- b Тор

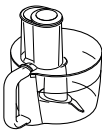
Цитрус шырынын сыққышты **C** суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Құлып тілшесінің табақ тұтқасына сырт етіп бекітілуін қадағалап, торды табаққа орналастырыңыз.
- 2 Конусты жетек білігіне толық түскенше бұрай отырып бекітіңіз.
- 3 Жемісті екіге бөліңіз. 3-жылдамдық көрсеткішін қосып, жемісті конусқа басыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, жемісті бөлме температурасында ұстап, шырынын сығу алдында қолмен басып домалатыңыз.
- Шырынды жақсылап сығу үшін, жемісті басқа бүйіріне жылжытып отырыңыз.
- Көп көлемді шырын сыққан кезде, жеміс жұмсағы мен дәні толып қалмас үшін, торды жүйелі түрде тазалап отырыңыз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Бекітпелер	Рецепт/процесс			
 	Шикі ет және балық	400 г	3 → Max	15 - 20 с
	Пияз	250 г	P	5 - 10 с
	Печенье	100 - 250 г	Max	20 - 30 с
	Пісірме - майды ұнға салу. Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	340 г Ұн салмағы	Max	10 с 10 - 20 с
	Барлығы бірге қосылған кекс қамыры	Жалпы салмағы 800 г	Min → Max	10 - 20 с
	Майонез	Жұмыртқа сарысы 3 - 4	Max	1 - 2
 	Ірімшік, сәбіз, картоп, орамжапырақ, кәді, қызылшаны, кесіп, ұсақтаңыз	Табақтағы Макс белгісінен асыруға болмайды.	Max	10 - 20 с
	Қияр және қызанақ сияқты жұмсақ өнімдерді кесіңіз			
	Барлық цитрус жемісі	1 кг	3	2 - 3

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Қызмет көрсету және Тұтынушыларға қолдау көрсету бойынша ақпарат алу үшін асуі құрылғысының негізгі нұсқаулығын қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Otočte ovládač rýchlosti do polohy „O“ (OFF) a vytiahnite zo zásuvky: pred montážou resp. odstránení nadstavca; po a keď sa nepoužíva; a pred čistením.
- **Pri nalievaní horúcej tekutiny do kuchynského robota buďte opatrní, pretože môže byť vystreknutá zo spotrebiča v dôsledku náhleho zaparenia.**
-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce prísady pred vložením do misy alebo pred spracovaním nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Ruky aj príbor držte mimo misy kuchynského robota, keď je kuchynský robot pripojený k napájaciemu zdroju.
- Nožová jednotka a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s nimi a pri ich čistení ich vždy držte za vrchné držadlo, teda na opačnej strane, než je rezná hrana.**
- **Pri krájaní/strúhaní nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.**
- **Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe („MAX“).**
- Pred vyprázdnením nádoby z nej vždy najprv vyberte nožovú jednotku.
- Nikdy netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Vždy na to používajte len dodaný posúvač.
- Pred zložením veka z nádoby tohto príslušenstva zariadenie vypnite a počkajte, kým sa nože alebo kotúče úplne nezastavia.
- Nepoužívajte veko na ovládanie tohto príslušenstva, ale vždy na to používajte ovládač rýchlosti.

Čistenie

Pozrite si ilustrácie **D**

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.
- Niektoré potraviny, ako je napríklad mrkva, môžu zafarbiť plast. Toto zafarbenie možno odstrániť handričkou namočenou do rastlinného oleja.
- **S nožovou jednotkou a kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Legenda

- a malý posúvač
- b veľký posúvač
- c plniaca trubica
- d veko
- e nádoba
- f pohonný hriadeľ
- g nožová jednotka

Kotúče

- h kotúč na hrubé krájanie/strúhanie
- i kotúč na tenké krájanie/strúhanie
- j kotúč na veľmi jemné strúhanie

Vyberte kryt výstupu pre strednú rýchlosť **B**

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť musí byť založený na výstupe, lebo zariadenie nebude fungovať.

Nadstavec na spracovávanie potravín montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácii **A**.

- 1 Založte pohonný hriadeľ do výstupu.
- 2 Cez pohonný hriadeľ založte nádobu, a to tak, aby jej rukoväť bola nad ovládačom rýchlosti. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície.

- 3 Založte nožovú jednotku alebo niektorý z kotúčov alebo lis na citrusové plody. **Nožová jednotka a rezacia časť kotúčov sú ostré, takže s nimi vždy manipulujte opatrne.**

Rady a tipy

- Mäso, chlieb a zeleninu nakrájajte pred spracovaním na kocky veľkosti 2 cm.
- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- Dávajte si pozor na to, aby ste pri používaní nožovej jednotky nespracovávali niektoré zložky až príliš dlho.
- Nožovú jednotku nepoužívajte na drvenie kociek ľadu ani na sekanie iných tvrdých potravín, ako sú koreňiny, lebo by to mohlo poškodiť toto príslušenstvo.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo príchuť do zmesi sa snažte o to, aby neprišla do styku s plastom, lebo by na ňom mohla zanechať trvalé zafarbenie.

Kotúče

- 1 Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek.
- 2 Vložte danú potravinu do plniacej trubice.
- 3 Zariadenie zapnite a potravinu tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nevkladajte prsty do plniacej trubice.

Používanie malej plniacej trubice –

najprv vložte veľký posúvač do plniacej trubice.

Používanie veľkej plniacej trubice –

použite obidva posúvače spolu.

- Nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe („MAX“).

Rady a tipy

- Pri používaní obojstranných kotúčov sa uistite, že požadovaná rezná strana je hore.
- Používajte čerstvé zložky.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Plňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania kĺzali po stranách.
- Pri krájaní alebo strúhaní: Potraviny vkladane zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladane horizontálne.
- Po použití kotúča na ňom vždy zostanú nejaké zvyšky potravín.

Lis na citrusové plody

- a výtlačný kužeľ
- b sitko

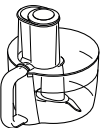
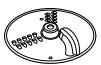
Lis na citrusové plody montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácii **C**.

- 1 Do nádoby založte sitko tak, aby sa výčnelok na jeho okraji zaistil do rukoväte nádoby.
- 2 Výtlačný kužeľ založte na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
- 3 Narežte ovocie na polovice. Zapnite rýchlosť č. 3 a ovocie pritláčajte na kužeľ.

Rady a tipy

- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po pracovnom povrchu.
- Ovocím hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

Tabuľka odporúčaného používania

Nastroj	Recept/proces				
 	Surové mäso a rybacina		400 g	3 → Max.	15 – 20 sekúnd
	Cibuľa		250 g	P	5 – 10 sekúnd
	Sladké pečivo		100 - 250 g	Max.	20 – 30 sekúnd
	Pečivo – vtieranie tuku do múky. Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií		340 g Hmotnosť múky	Max.	10 sekúnd 10 – 20 sekúnd
	Zmesi na múčne koláče	Celková hmotnosť	800 g	Min. → Max.	10 – 20 sekúnd
	Majonéza	Vaječné žĺtky	3 – 4	Max.	1 – 2
  	Krájanie a strúhanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, cukety a cvikly.		Nepre- račujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.	Max	10 – 20 sekúnd
Krájanie mäkkších položiek, ako sú uhorky a paradajky.		4 - Max.			
Parmezán a zemiaky.		Max.			
	Všetky druhy citrusového ovocia.		1 kg	3	2 – 3

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v príručke k hlavnému kuchynskému robotu alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Переведіть регулятор швидкості в положення 'О' (ВИМКНЕНО) та відключіть прилад від мережі: перед установкою або зняттям насадки, після використання і під час зберігання приладу, а також перед тим, як чистити його.
- **Будьте обережні при заливанні гарячої рідини в кухонний комбайн, оскільки прилад може вийти з ладу внаслідок раптового утворення пари.**
-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ:** Гарячим інгредієнтам слід дати охолонути до кімнатної температури, перш ніж класти у миску або перед обробкою.
- Тримайте руки та прилади подалі від кухонного комбайна, коли він підключений до джерела живлення.
- Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні під час роботи з ними. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- **Під час нарізання/натирання слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте.**
- **Не перевищуйте рівень потужності «MAX» вказану на чаші.**
- Завжди знімайте ніж перед тим, як вилити вміст чаші.
- Ніколи не прошовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач з комплекту.
- Перед зніманням кришки з кухонного комбайна вимкніть прилад і дочекайтесь повної зупинки ножового блока/диска.
- Не використовуйте для керування кухонним комбайном кришку, а лише регулятор швидкості.

Чищення

Див. малюнки **D**

- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Перед чищенням повністю зніміть насадки.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.
- Деякі продукти, наприклад, морква, забарвлюють пластик. Щоб усунути забарвлення, протріть деталі тканиною, змоченою в рослинному маслі.
- **Обережно поведіться з ножами та ріжучими дисками, оскільки вони дуже гострі.**

Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.

Покажчик

- a Малий штовхач
- b Великий штовхач
- c Напрямна трубка
- d Кришка
- e Чаша
- f Привідний вал
- g Ножовий блок

Диски

- h Диск для крупного нарізання/натирання
- i Диск для тонкого нарізання/натирання
- j Диск для дрібного натирання

Зніміть кришку отвору приладу середньої швидкості **B**

Переконайтеся, що кришка отвору приводу високої швидкості знаходиться на місці, в іншому випадку прилад не буде працювати.

Зберіть кухонний комбайн, як показано на малюнку **A**

- 1 Установіть привідний вал на отвір.
- 2 Установіть чашу на привідний вал ручкою до регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 3 Установіть на вал ножовий блок, один із дисків або соковижималку для цитрусових. **Будьте обережні, леза та різальні елементи дуже гострі.**

Підказки та поради

- Перед обробленням м'ясо, хліб та овочі слід порізати кубиками розміром приблизно 2 см.
- Трави краще подрібнювати, коли вони сухі і чисті.
- Слідкуйте, щоби ніж не перегрівався.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.

- Під час додавання мигдалевої есенції чи ароматичних добавок до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки це може призвести до стійкого пофарбування.

Диски

1. Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.
2. Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
3. Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – не опускайте пальці до напрямної трубки.

Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру, спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки.

Щоби скористатися напрямною трубкою великого розміру, установіть обидва штовхачі.

- Слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожнюйте.
- Не перевищуйте рівень потужності «MAX» на чаші.

Підказки та поради

- При використанні двобічних дисків, потрібний бік повинен знаходитися зверху.
- Використовуйте лише свіжі інгредієнти.
- Не нарізайте продукти надто дрібно. Заповнюйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убик під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.

- Під час нарізання або натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізується на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диска невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

Соковижималка для цитрусових

- а Конус
- б Сито

Зберіть соковижималку для цитрусових, як показано на малюнку

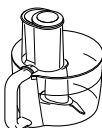
С

1. Установіть сито всередину чаші так, щоби ручка сита знаходилася прямо над ручкою чаші.
2. Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
3. Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

Підказки та поради

- Для кращого зберігання, обробляйте фрукти кімнатної температури та перед початком роботи покатайте їх по робочій поверхні.
- Для отримання максимальної кількості соку повертайте фрукт у різних напрямках під час вижимання соку.
- Під час обробки великої кількості фруктів, регулярно чистьте сито для запобігання накопичування м'якоті та кісточок.

Таблиця максимального завантаження

Інструмент	Рецепт / вид обробки				
 	Сире м'ясо та риба		400 г	3 → Max.	15 - 20 сек
	Цибуля		250 г	P	5 - 10 сек
	Печиво		100 - 250 г	Max	20 - 30 сек
	Печиво - перемішування жиру і борошна. Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		340 г Вага борошна	Max	10 сек 10 - 20 сек
	Готування універсального тіста для тортів	Загальна вага	800 г	Min → Max	10 - 20 сек
	Майонез	Жовтки	3 - 4	Max	1 - 2
  	Нарізання та натирання сиру, моркви, картоплі, капусти, кабачків, буряків		Не перевищуйте позначку максимального завантаження, нанесену на чашу.	Max	10 - 20 сек
Нарізання м'яких овочів, таких як огірки та помідори		4 - Max			
Сир «Пармезан» та картопля		Max			
	Усі цитрусові		1 кг	3	2 - 3

Обслуговування та ремонт

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhaks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Lülitage kiiruse regulaator asendisse 'O' (VÄLJAS) ja eemaldage vooluvõrgust: enne paigaldamist või lisatarviku eemaldamist; pärast kasutamist ja siis, kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist.
- **Olge ettevaatlik kuumade vee valamisel toiduainete töötleja kaussi, kuna see võib äkilise aurustumise tõttu seadmest väljuda.**
-  **ÄRGE töödelge kuumi toiduaineid.**
- **POLETUSE OHT:** Kuumadel toiduainetel tuleb lasta jahtuda toatemperatuurini enne nende kaussi asetamist või töötlemist.
- Hoidke käed ja köögitarvikud väljaspool kombaini kaussi, kui seade on vooluvõrku lülitatud.
- Lõiketera ning kettad on eriti vahedad, käsitsege neid ettevaatlikult. **Hoidke seadet alati ülaosas olevast haaramiseks ette nähtud kohast, eemal lõiketerast, nii käsitlemise kui puhastamise ajal.**
- **Kui te viilutate/riivite, ärge laske kausil täituda lõiketerani: tühjendage seda regulaarselt.**
- **Ärge ületage 'MAX' mahutavuse taset kausil.**
- Eemaldage alati lõiketera enne toiduainete kausist välja valamist.
- Ärge kunagi kasutage sõrmi toiduainete torust allalükkamiseks. Kasutage alati kaasasolevat lükkajat.
- Enne kaane eemaldamist köögikombainilt lülitage seade vooluvõrgust välja ning oodake, kuni lõiketera või kettad on täielikult seiskunud.
- Ärge kunagi kasutage kaant köögikombaini käitamiseks, kasutage alati kiirusekontrolli.

Puhastamine

Vaadake illustratsioone **D**

- Lülitage seade alati välja ning ühendage välja vooluvõrgust enne puhastamist.
- Enne puhastamist eemaldage tarvikud.
- Paremaks puhastamiseks peske tarvikud koheselt peale kasutamist.
- Mõned toiduained, nt. porgand, võivad määrida plastikut. Tarvikute hõõrumine taimeõlisse kastetud lapiga aitab eemaldada määrdunud kohti.
- **Käsitsege lõiketerasid, -koonuseid ja kettaid ettevaatlikult – need on äärmiselt vahedad.**

Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhist ohutusjuhistega tutvumiseks.

Võti

- a Väike lükkaja
- b Suur lükkaja
- c Toititoru
- d Kaan
- d Kauss
- f Ajami vars
- g Lõiketera

Kettad

- h Paksult viilutamise/riivimise ketas
- i Õhukeselt viilutamise/peenelt riivimise ketas
- j Eriti peenelt riivimise ketas

Tõstke ära keskmise kiiruse väljundi kate

B

Veenduge, et kiire kiiruse väljundi kate on kohal, muidu seade ei tööta.

Pange oma köögikombain kokku nii, nagu näidatud joonisel **A**

- 1 Paigutage ajami vars väljundisse.
- 2 Asetage kauss ajami varre otsa, nii et käepide oleks kiirusekontrolli kohal ning keerake päripäeva, kuni see kohale lukustub.

- 3 Asetage kohale kas lõiketera, üks ketastest või tsitruspress. **Lõiketera ja ketaste lõikeavad on vahedad, käsitsege neid alati ettevaatlikult.**

Nõuanded ja näpunäited

- Lõigake liha, leib ja köögiviljad 2cm kuubikuteks enne töötlemist.
- Maitserohelist on kõige parem hakkida siis, kui see on puhas ja kuiv.
- Olge ettevaatlik, et Te toiduaineid üle ei töötleks lõiketera kasutades.
- Ärge kasutage lõiketera jääkuubikute või muude kõvade toiduainete tükeldamiseks, kuna need võivad tarvikut kahjustada.
- Kui Te lisate mandliessentsi või lõhna- ja maitseaineid, vältige kontakti plastikuga, kuna see võib määrduda.

Kettad

- 1 Valige, millist toititoru Te soovite kasutada. Lükkajas on väiksem toititoru üksikute esemete või õhukeste toiduainete töötlemiseks.
- 2 Asetage toiduained toititorusse.

- 3 Lülitage masin sisse ning suruge lükkajaga ühtlaselt allapoole - ärge kunagi pange sõrmi toiteturusse.

Väikese toiteturu kasutamine - pange suur lükkaja esmalt toiteturu sisse.

Suure toiteturu kasutamine - kasutage mõlemat lükkajat koos.

- Ärge laske kausil täituda lõikekettani: tühjendage seda regulaarselt.
- Ärge ületage 'MAX' mahutavuse taset kausil.

Nõuanded ja näpunäited

- Kui kasutate kahepoolseid kettaid, veenduge, et soovitud lõiketera on pealpool.
- Kasutage värskeid toiduaineid.
- Ärge lõigake toiduaineid liiga väikesteks tükkideks. Et vältida toiduainete üle ääre tulemist töötlemise ajal, täitke suurema toiteturu laiuse ulatuses või kasutage väikest toiteturu.
- Kui Te viilutate või riivite toiduaineid: otse sisse söödetud toiduained, saate tulemuseks lühemad ribad, kui horisontaalselt söödetud toiduainete puhul.
- Peale kasutamist on alati veidi toiduainete jääke kettal või töödeldud toiduaine seas.

Tsitruseliste mahlapress

- a Koonus
b Sõel

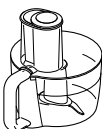
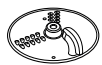
Pange tsitruselise mahlapress kokku nii, nagu näidatud joonisel C

- 1 Paigaldage sõel kaussi, veendudes, et selle äärel olev naga lukustuks kausi käepidemesse.
- 2 Paigaldage koonus ajamivarre peale, keerates seda, kuni see langeb täiesti alla.
- 3 Lõigake puuvili pooleks. Vahetage kiirus 3 ning suruge puuvili koonusesse.

Nõuanded ja näpunäited

- Parima tulemuse saamiseks hoiustage puuvilju ja pressige neid mahlaks toatemperatuuril ning rullige neid käega köögi tööpinnal enne mahlaks pressimist.
- Et mahlaks pressimine paremini õnnestuks, liigutage puuvilju seadmes ühelt küljelt teisele mahlaks pressimise ajal.
- Kui Te pressite mahlaks suures koguses puuvilju, tühjendage sõela regulaarselt, et vältida viljaliha ja seemnete kogunemist.

Soovitatud kasutuse tabel.

Lisatarvikud	Retsept/ Protsess			
 	Toores liha ja kala	400 g	3 → Max	15 - 20 sek
	Sibul	250 g	P	5 - 10 sek
	Küpsised	100 - 250 g	Max	20 - 30 sek
	Lehttaigen - rasvaine hõõrumine jahusse	340 g Jahu kaal	Max	10 sek
	Vee lisamine koostisainete taignaks segamiseks			10 - 20 sek
	Kõik ühes koogisegud	Kogukaal	Min → Max	10 - 20 sek
	Majonees	Munakollased	3 - 4	Max
  	Viiluta ja riivi juustu, porgandit, kartulit, kapsast, suvikõrvitsat, peeti	Ärge ületage maksimum märget kausil.	Max	10 - 20 sek
	Viilutage pehmemaideid toiduaineid nagu kurgid ja tomatid		4 - Max	
	Parmesanijuust ja kartulid		Max	
	Kõik tsitrusviljad	1 kg	3	2 - 3

Teenindus ja kliendihooldus

Kui Teil tekib probleeme tarviku kasutamise või seadme käitamist puudutava teabega - vaadake seadme kasutamishist või külastage veebilehte www.kenwoodworld.com.

- Disainitud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.

Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Pasukite greičio reguliatorių į „O“ (IŠJ.) padėtį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo prieš įdėdami arba išimdami priedą; kai nenaudojamas ir po naudojimo; bei prieš valydami.
- **Būkite atsargūs, jei į maisto produktų apdorojimo priedą pilamas karštas skystis, nes dėl staigaus garavimo jis gali būti išsiveržti iš prietaiso.**
-  **NEAPDOROKITE karštų ingredientų.**
- **NUSIPLIKYMO PAVOJUS:** prieš dedant karštus ingredientus į dubenį ar prieš juos apdorojant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.
- Kai maisto produktų apdorojimo priedas sujungtas su galios bloku, į dubenį neikiškite rankų ir kitų virtuvės reikmenų.
- Peilių ašmenys ir diskai ypač aštrūs, su jais elkitės atsargiai. **Juos naudodami ir valydami visada laikykite pirštais už viršutinės dalies, toliau nuo pjaunančios briaunos.**
- **Pjaustydami / tarkuodami neleiskite dubeniui prisipildyti iki pjovimo disko: reguliariai ištuštinkite.**
- **Neviršykite dubens „MAX“ kiekio lygio.**
- Prieš išpildami turinį iš dubens visada nuimkite pjovimo ašmenis.
- Niekada nestumkite pirštais maisto produktų į padavimo lataką. Visada naudokite pridedamą stūmiklį.
- Prieš nuimdami dangtelį nuo maisto apdorojimo dubens išjunkite prietaisą ir palaukite, kol ašmenys ar diskai visiškai sustos.
- Nenaudokite dangtelio maisto apdorojimo priedo valdymui, visada naudokite greičio kontrolę.

Valymas

Žr. paveikslėlius **D**

- Prieš valydami visada išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami visiškai išmontuokite priedus.
- Kad kombainas geriau valytųsi, visada išplaukite dalis iš karto po naudojimo.
- Dėl kai kurių maisto produktų, pvz., morkų, gali pasikeisti plastiko spalva. Norėdami pašalinti spalvos pasikeitimą patrinkite augaliniame aliejuje suvilgyta šluoste.
- **Su ašmenimis, pjovimo kūgiais ir diskais elkitės atsargiai, jie labai aštrūs.**

Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino vadove.

Žymėjimai

- a Mažas stūmiklis
- b Didelis stūmiklis
- c Padavimo latakas
- d Dangtelis
- e Dubuo
- f Pavaros ašis
- g Peilio ašmenys

Diskai (jei pridedami)

- h Pjaustymo storais griežinėliais / tarkavimo diskas
- i Pjaustymo plonais griežinėliais / tarkavimo diskas
- j Itin smulkaus tarkavimo diskas

Nuimkite vidutinio greičio pavaros angos dangtelį **B**

Įsitikinkite, kad didelio greičio pavaros angos dangtelis yra vietoje, nes kitaip prietaisas neveiks.

Surinkite maisto produktų apdorojimo priedą kaip parodyta **A** paveikslėlyje

- 1 Uždėkite pavaros ašį ant pavaros angos.
- 2 Uždėkite dubenį virš pavaros ašies taip, kad rankena būtų virš greičio jungiklio ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos.
- 3 Uždėkite arba peilio ašmenis, vieną iš diskų arba citrusinių vaisių sulčiaspaudę. **Peilio ašmenys ir diskų pjovimui skirta pusė yra tokie aštrūs, kad turite būti atsargūs.**

Patarimai

- Supjaustykite mėsą, duoną ir daržoves į 2 cm kubelius prieš apdorodami.
- Žoleles geriausia pjaustyti, kai jos švarios ir sausos.
- Atsargiai, nesusmulkinkite kombainu per daug.
- Nenaudokite peilio ašmenų ledo kubeliams ar kitiems kietiems produktams, tokiems kaip prieskoniai, kapoti, nes galite sugadinti priedą.

- Jei naudojate migdolų esenciją ar kvapiją medžiagą, venkite sąlyčio su plastiku, nes ant jo gali atsirasti dėmės.

Diskai

- 1 Pasirinkite kurį padavimo lataką norite naudoti. Stūmikyje yra mažesnis padavimo latakas atskirų produktų ar plonų ingredientų apdorojimui.
- 2 Dėkite produktus į padavimo lataką.
- 3 Įjunkite kombainą ir tolygiai stumkite žemyn stūmiklį - niekada neikiškite pirštų į padavimo lataką.

Mažo padavimo lataką naudojimas:

pirma įstatykite didelį stūmiklį į padavimo lataką.

Didelio padavimo lataką naudojimas:

naudokite abu stūmikius kartu.

- Neleiskite dubeniui užsipildyti iki pjovimo disko: reguliariai jį ištuštinkite.
- Neviršykite ant dubens nurodyto „MAX“ lygio.

Patarimai

- Naudodami apverčiamus diskus, įsitikinkite, kad norima pusė yra atsukta į viršų.
- Naudokite šviežius ingredientus.
- Nesusmulkinkite maisto per smulkiai. Kad produktas neslystų apdorojimo metu užpildykite didelio padavimo lataką plotį arba naudokite mažą padavimo lataką.
- Pjaustant ar tarkuojant: stačiai įdėtas produktas sutrumpėja daugiau nei įdėtas gulsčiai.
- Baigus apdoroti produktus ant disko arba dubenyje visada liks truputis atliekų.

Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

- a Kūgis
- b Sietelis

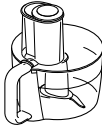
Surinkite citrusinių vaisių sulčiaspaudę kaip parodyta **C** paveikslėlyje

- 1 Uždėkite sietelį ant dubens taip, kad jo rankenėlė užsifikuotų tiesiai virš dubens rankenos.
- 2 Uždėkite kūgį ant pavaros ašies ir pasukite, kol ji nukris iki galo.
- 3 Vaisių perpjaukite pusiau. Įjunkite 3 greitį ir spauskite vaisių ant kūgio.

Patarimai

- Kad gautumėte geriausių rezultatų, vaisius laikykite ir sultus spauskite esant kambario temperatūrai, be to prieš spausdami paritinkite vaisius ant stalviršio.
- Kad išspaustumėte daugiau sulčių, spausdami judinkite vaisių nuo šono ant šono.
- Sunkdami didelius kiekius sulčių, periodiškai ištuštinkite sietelį, kad jame nesusikaupytų minkštimas ir sėklos.

Rekomenduojamo naudojimo lentelė

Priedai	Receptas / procesas				
 	Žalia mėsa ir žuvis		400 g	3 → Max	15 – 20 sek.
	Svogūnas		250 g	P	5 – 10 sek.
	Sausainiai		100 – 250 g	Max	20 – 30 sek.
	Kepiniai – Riebalų įtrynimai į miltus Vandens įmaišymas į tešlą norint sujungti ingredientus		340 g miltų svoris	Max	10 sek. 10 – 20 sek.
	Viskas viename mišiniui	Bendras svoris	800 g	Min → Max	10 – 20 sek.
	Majonezas	Kiaušinių tryniai	3 – 4	Max	1 – 2
 	Pjaustyti ir tarkuoti sūrį, morkas, bulves, kopūstus, cukinijas, burokėlius		Neviršykite didžiausio leistino kiekio, nurodyto ant dubens.	Max	10 – 20 sek.
Pjaustyti minkštesnius produktus, tokius kaip agurkai ir pomidorai		4 – Max			
Parmezano sūris ir bulvės		Max			
					
	Visi citrusiniai vaisiai		1 kg	3	2 – 3

Aptarnavimas ir pagalba klientams

Jeigu iškils kokių nors problemų su jūsų priedo veikimu arba dėl aptarnavimo informacijos žiūrėkite pagrindinį vartotojo vadovą arba apsilankykite www.kenwoodworld.com.

- Sukurtas ir suprojektuotas „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagamintas Kinijoje.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabāiet nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Pagrieziet ātruma vadību pozīcijā „O” (IZSLĒGTS) un atvienojiet: pirms papildpiederuma uzstādīšanas vai noņemšanas; pēc lietošanas un tad, kad ierīce netiek lietota; un pirms tīrīšanas.
- **Uzmanieties, ja virtuves kombainā iekļūst karsti šķidrumi, jo negaidītās tvaika izdalīšanās ietekmē tie var izšļākties no ierīces.**
-  **NEPĀRSTRĀDĀJIET karstus produktus.**
- **APPLAUCĒŠANĀS RISKS:** Karstām sastāvdaļām jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms ielejat tās blodā, vai pirms pārstrādes.
- Nelieciet roka un rīkus virtuves kombaina blodā, kad tas ir pieslēgts pie elektrotīkla.
- Naža asmeņi un diski ir ļoti asi, rīkojieties ar tiem uzmanīgi. **Tīrot un turot asmeni, vienmēr satveriet aiz roktura augšpusē, tālāk no griešanas virsmas.**
- **Griežot/rīvējot produktus, neļaujiet blodai piepildīties līdz griešanas diska līmenim — iztukšojiet to regulāri.**
- **Nepārsniedziet blodas līmeņa atzīmi „MAX“.**
- Vienmēr izņemiet naža asmeni, pirms iztukšojat blodu vai izlejat no tās saturu.
- Nekādā gadījumā nestumiet pārtiku caur padeves atveri ar pirkstiem. Vienmēr lietojiet komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
- Pirms šķidruma izliešanas no virtuves kombaina blodas izslēdziet un nogaidiet, līdz asmens vai diski pilnībā apstājušies.
- Nelietojiet vāku, lai ekspluatētu virtuves kombainu — vienmēr lietojiet ātruma vadību.

Tīrīšana

Skatiet attēlus 

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet un atvienojiet no elektropadeves.

- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet papildpiederumus.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, vienmēr mazgājiēt detaļas uzreiz pēc lietošanas.
- Dažu pārtikas produktu, piemēram, burkānu, ietekmē plastmasa var zaudēt krāsu. Parīvējot plastmasu ar drāniņu, kas iemērkta augu eļļā, palīdz atjaunot krāsu.
- **Rīkojieties ar asmeņiem, griešanas konusiem un diskiem uzmanīgi — tie ir ļoti asi.**

Papildu brīdinājumus par drošību skatiet galvenā virtuves kombaina lietošanas norādījumos.

Atšifrējums

- a Mazais stūmējs
- b Lielais stūmējs
- c Padeves atvere
- d Vāks
- e Bļoda
- f Pievada vārpsta
- g Naža asmens

Diski

- h Biezo šķēļu/rīvēšanas disks
- i Plāno šķēļu/rīvēšanas disks
- j Ļoti smalkais rīvēšanas disks

Noceliet vidējā ātruma atveres pārsegu **B**.

Lielā ātruma atveres vāciņam jābūt uzstādītam, pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

Samontējiet virtuves kombainu, kā parādīts attēlā **A**

- 1 Ievietojiet piedziņas vārpstu atverē.
- 2 Uzstādiet bļodu uz piedziņas vārpstas tā, lai rokturis atrastos virs ātruma vadības, un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
- 3 Uzstādiet uz citrusaugļu sulas spiedes naža asmeni vai kādu no diskiem. **Naža asmens un disku griešanas daļa ir asi, tādēļ vienmēr rīkojieties ar tiem uzmanīgi.**

Padomi un ieteikumi

- Pirms smalcināšanas sagrieziet gaļu, maizi un dārzeņus 2 cm lielos kubiciņos.
- Garšaugus vislabāk smalcināt, kad tie ir tīri un sausi.
- Lietojot naža asmeni, rīkojieties uzmanīgi, lai nesasmalcinātu ēdienu pārmērīgi.
- Nelietojiet naža asmeni ledus gabaliņu vai citu cietu produktu, tādu kā garšvielas, smalcināšanai, jo tie var sabojāt papildpiederumu.
- Pievienojot maisījumiem mandeļu esenci vai aromatizējošas vielas, tām nevajadzētu saskarties ar plastmasu, jo tās var atstāt traipus.

Diski

- 1 Izvēlieties pudeles atveri, kuru vēlaties lietot. Stūmējs satur mazāku pudeles atveri, lai pārstrādātu individuālus produktus vai plānas sastāvdaļas.
- 2 Ielieciet pārtiku pudeles atverē.
- 3 Ieslēdziet un vienmērīgi spiediet stūmēju uz leju — nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus pudeles atverē.

Mazās padeves atveres lietošana —

vispirms ievietojiet lielo stūmēju padeves atverē.

Lielās padeves atveres lietošana —

lietojiet abus stūmējus kopā.

- Neļaujiet bļodai piepildīties līdz griešanas diska līmenim — iztukšojiet to regulāri.
- Nepārsniedziet bļodas līmeņa atzīmi „MAX”.

Padomi un ieteikumi

- Lietojot abpusējos diskus, pārliecinieties, ka nepieciešamā griešanas puse ir vērsta uz augšu.
- Lietojiet svaigus produktus.
- Nesagrieziet pārtiku pārāk smalki. Lai produkti neaizslīdētu smalcināšanas laikā, uzpildiet lielo padeves atveri visā tās platumā vai izmantojiet mazo padeves atveri.
- Griežot šķēles vai rīvējot: vertikāli ievietoti produkti pēc pārstrādes būs īsāki nekā horizontāli novietotie produkti.
- Pēc pārstrādes uz diska vai sasmalcinātajā pārtikā vienmēr paliks nedaudz nesasmalcinātu produktu.

Padomi un ieteikumi

- Lai gūtu labāku rezultātu, glabājiet augļus un spiediet no tiem sulas, kad tie ir istabas temperatūrā, un izrullējiet tos ar plaukstu uz darbvirsmas.
- Lai palīdzētu izspiest sulu, spiešanas laikā pārvietojiet augli no vienas puses uz otru.
- Izspiežot daudz sulas, regulāri iztukšojiet sietu, lai tajā neuzkrātos augļa mīkstums un sēklas.

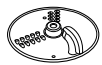
Citrusaugļu sulu spiede

- a Konuss
- b Siets

Samontējiet citrusaugļu spiedi, kā redzams attēlā **C**

- 1 Uzstādiet sietu uz bļodas tā, lai izcilnis uz malas nofiksētos bļodas rokturī.
- 2 Novietojiet konusu uz piedziņas vārpstas, pagriežot to, līdz tas nolaižas līdz galam.
- 3 Sagrieziet augli uz pusēm. Pārslēdzieties uz 3. ātrumu un spiediet augli uz konusa.

Ieteikto lietojumu tabula

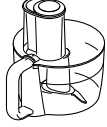
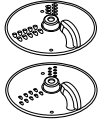
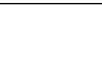
Papildpiederumi	Recepte / process				
 	Jēla gaļa un zivis		400 g	3 → Max	15 – 20 s
	Sīpoli		250 g	P	5 – 10 s
	Cepumi		100 – 250 g	Max	20 – 30 s
	Konditorejas izstrādājumi — taukvielu iemaisīšana miltos Ūdens pieliešana, lai samaisītu mīklas sastāvdaļas.		340 g Miltu svars	Max	10 s 10 – 20 s
	Universālais kūku pulveris	Kopējais svars	800 g	Min → Max	10 – 20 s
	Majonēze	Olu dzeltenumi	3 – 4	Max	1 – 2
 	Griež šķēlēs un rīvē sieru, burkānus, kartupeļus, kāpostus, kabačus, bietes		Nepārsniedziet maksimālo atzīmi uz bļodas.	Max	10 – 20 s
Griež mīkstākus produktus, tādus kā gurķi un tomāti		4 – Max			
Parmezāna siers un kartupeļi		Max			
	Visi citrusaugļi		1 kg	3	2 – 3

Serviss un klientu apkalpošana

Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas vai nepieciešama informācija par servisu, skatiet galvenās lietošanas instrukcijas vai apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.

- Projektēja un izstrādāja Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Ražots Ķīnā.

جدول توصيات الاستخدام

الأداة	الوصفة/الطريقة			
 	اللحم والسّمك النيئ	٤٠٠ غرام	3 ← Max	١٥ - ٢٠ ثانية
	البصل	٢٥٠ غرام	P	٥ - ١٠ ثانية
	البسكويت	١٠٠ - ٢٥٠ غرام	Max	٢٠ - ٣٠ ثانية
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	٣٤٠ غرام وزن الدقيق	Max	١٠ ثانية
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٨٠٠ غرام	Max ← Min	١٠ - ٢٠ ثانية
	خطات الكعكات الجاهزة	الوزن الإجمالي		
	المايونيز	٣ - ٤	Max	١ - ٢
	تقطيع شرائح ويشر لكل من الجبن، الجزر، البطاطس، الكرنب، الكوسة، البنجر	لا تتجاوز مستوى السعة القصوى الموضحة على السلطانية	Max Max - ٤ Max	٢٠ - ١٠ ثانية
	قضي العناصر اللينة إلى شرائح، مثل الخيار والطماطم			
	جبن البارميغان والبطاطس			
	الموالح	١ كغم	٣	٣ - ٢

الخدمة ورعاية العملاء

للحصول على معلومات حول الخدمة وخدمة العملاء، راجعي دليل ماكينة المطبخ الرئيسية أو تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

عصارة الموالح

- a مخروط العصر
b المصفاة

ركبي عصارة الموالح كما هو مبين في الرسم التوضيحي C.

- ١ ركبي المصفاة في السلطانية مع التأكد من استقرار الجزء المسحوب من الحافة في التجويف المقابل الموجود في مقبض السلطانية.
- ٢ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماما في القاع.
- ٣ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة ٣ واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصرها في درجة حرارة الغرفة، أيضا ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

- لا تستخدم سكبن التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى مثل التوابل فقد يتلف الملحق.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنب ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

أسطح التقطيع

- ١ اختاري أنبوب إدخال المكونات المطلوب. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.
 - ٢ ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
 - ٣ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع مناسبة - احذري وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.
- لاستخدام أنبوب تغذية المكونات الصغير**
- استخدم عصا دفع المكونات معاً.
- لاستخدام أنبوب تغذية المكونات الكبير**
- استخدم عصا دفع المكونات معاً.
 - لا تسمحي بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغها على نحو منتظم.
 - لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى (MAX) الموضحة على السلطانية.

تلميحات ونصائح

- عند استخدام أقراص التقطيع العكسية، تأكدي من توجيه جانب التقطيع لأعلى.
- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جدا. لمنع انزلاق المكونات أثناء المعالجة، قومي بتعبئة عرض أنبوب تغذية المكونات الكبير أو استخدم أنبوب تغذية المكونات الصغير.
- في حالة التقطيع أو البشر: المكونات الموضوعة بشكل رأسي تخرج أقصر عن المكونات الموضوعة بشكل أفقي.
- بعد الاستخدام، هناك دائما كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغذاء.

- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر التحكم في السرعة.

التنظيف

راجعى الرسوم التوضيحية من **D**

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصلية عن مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.
- فكى الملحقات تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغير لون البلاستيك.
- امسحى البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتى لإزالة تغيير اللون.
- تعاملى مع نصل سكين التقطيع وأسطح التقطيع بحذر شديد - حيث أنها حادة جداً.

راجعى كتاب التعليمات الرئيسى الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

ركبى جهاز تحضير الطعام كما هو مبين في الرسم التوضيحي **A**.

١ ركبى محور الدوران على المخرج.

٢ ركبى السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التحكم في السرعات ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.

٣ ركبى أي من سكين التقطيع وأحد أقراص التقطيع أو عصارة الموالح. سكين التقطيع ومقطع القطع في سطح التقطيع حادة جداً وينبغي التعامل معها بمنتهى الحذر.

مفتاح الرسم التوضيحي

- a عصا دفع المكونات الصغيرة
- b عصا دفع المكونات الكبيرة
- c أنبوب تغذية المكونات
- d الغطاء العلوي
- e السلطانية
- f محور الدوران
- g سكين التقطيع
- أقراص التقطيع (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- h سطح التقطيع/البشر السميك
- i سطح التقطيع/البشر الرفيع
- j سطح البشر الناعم جداً

تلميحات ونصائح

- قطعي اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- لا تستخدمى الملحق لزمان طويل أثناء استخدام سكين التقطيع.

ارفعى غطاء مخرج السرعة المتوسطة **B**.

تأكدى من تركيب غطاء مخرج السرعة العالية، في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أديري مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «O» (إيقاف التشغيل) وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي: قبل تركيب أو إزالة الملحق؛ وبعد الاستخدام وخلال عدم الاستخدام؛ وقبل التنظيف.
- توخي الحذر عند صب سائل ساخن في ملحق تحضير الطعام لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
-  لا تستخدمتي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في السلطانية أو قبل التحضير.
- اجعلي يديك والأواني خارج سلطانية ملحق تحضير الطعام أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربائي.
- شفرات سكين التقطيع وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- أثناء عمليات التقطيع/البشر، لا تسمحي بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغها على نحو منتظم.
- لا تتجاوزي السعة القصوى «MAX» الموضحة على السلطانية.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية.
- استخدمتي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام: - أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات/أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



146515/1